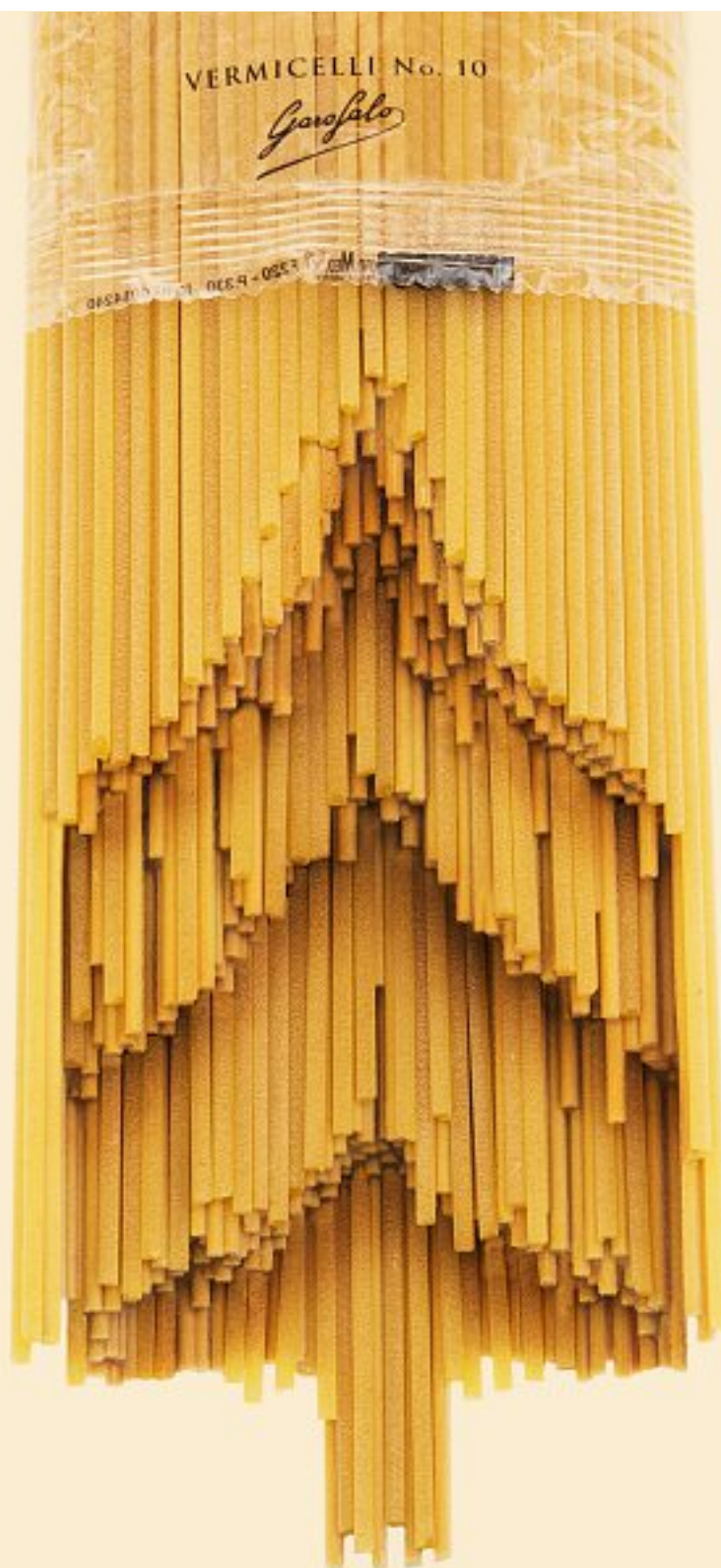
FERMARSI CON DOLCEZZA

di
Angela Frenda

Ci siamo. Finalmente è Natale. Confesso che (quasi) tutti in redazione lo aspettiamo con ansia un anno intero. E quando arriva ci colpisce una strana frenesia. Lavoriamo a questo numero speciale, 80 pagine, con passione ed entusiasmo. Per mesi. E ogni volta cerchiamo qualcosa che ci colpisca e che possa raccontarvi, anche questa volta, una storia. Quella di questo mese riguarda l'Italia, e quello che sta avvenendo di bello a livello gastronomico. Abbiamo scelto 10 chef rappresentativi di un certo modo di intendere la cucina. Dieci volti, che hanno ben chiaro dove vogliono essere: esattamente dove sono. Il loro motto è: io sto. Io rimango. Io mi fermo. Ma con la dolcezza di un cambiamento che è innovare la tradizione, senza mai stravolgerla. Pur con le difficoltà che questo comporta. Dieci chef che amano fortemente il territorio dove sono, e che per ragioni diverse non vogliono lasciare. L'obiettivo, di tutti, è avere il locale pieno di clienti felici. Cominciamo con Karime Lopez, fresca di stella Michelin all'«Osteria Gucci», messicana che sta interpretando la cucina italiana mettendoci la sua storia dentro. A fotografarla, **Laura Edwards**, con le sue luci fredde e allo stesso tempo emozionali. Così come ha fatto nel reportage su Marta Scalabrini, chef emiliana 37enne, che a Reggio Emilia sta cercando testardamente di scrivere una nuova cucina regionale, carica del passato e lanciata verso il futuro. **Phil Fisk**, altro talentuoso fotografo inglese, ha immortalato per noi un'altra coppia: la schiva Gaia Giordano, deus ex machina di «Spazio Milano», e Michelangelo Mammoliti de «La Madernassa»: due storie diverse eppure speculari, dove la meticolosità è un punto fermo. **Stefania Giorgi** ci regala un reportage meraviglioso del «cuoco delle montagne», Riccardo Gaspari, che a Cortina sta costruendo una nuova cucina d'alpeggio. **Claudia Ferri** ha invece colto gli sguardi, e i sorrisi, di un giovane chef romano, Federico Delmonte, che con il suo «Acciuga» crea una nuova cucina di pesce. **Matteo Carassale** è andato a Catania a fotografare **Davide Guidara**, 25 enne esuberante che ha ben chiaro come vorrebbe cambiare il suo mondo. **Beatrice Pilotto** è entrata in punta di piedi nella famiglia di Gianluca Gorini, dove amore e complicità hanno creato un piccolo miracolo. Quasi una fiaba moderna, che le sue immagini ci svelano con pudore. **Lido Vannucchi** ha aperto una finestra sui segreti di Davide Caranchini, chef di lago e di ingegno. Infine **Francesca Moscheni** è entrata nel ristorante di Davide Canzian, a Milano, catturando negli scatti molte delle sue ossessioni. Leggete, divertitevi, ritrovatevi tra le nostre pagine, introdotte dalla cover gioiosa e dall'effetto tridimensionale dell'illustratore londinese Owen Gildersleeve. Insomma, fermatevi. Ma con dolcezza. È il nostro modo di farvi gli auguri. Ma anche di farvi (e farci) un regalo. Ci vediamo l'anno prossimo.

STEFANIA GIORGI

Nata a Cesena ma di base a Milano. Fotografa volti, food e arredamento

CLAUDIA FERRI

Nata a Pescara, di base a Milano, si occupa di foto di food, arte e moda

MATTEO CARASSALE

Vive tra Milano e la Liguria. Fotografo specializzato in cibo, moda e giardini

BEATRICE PILOTTO

Veneta, classe 1992. Food, interni, viaggi e lifestyle sono i suoi settori

LAURA EDWARDS

Fotografa inglese, si occupa di viaggi e food. Ha lavorato con Diana Henry e Anna Del Conte

PHIL FISK

Londinese, è specializzato in ritratti. Lavora soprattutto per magazine britannici

LIDO VANNUCCHI

Fotografo (ma anche sommelier) specializzato in cibo e vino

FRANCESCA MOSCHENI

Di origine veneziana, lavora a Milano come fotografa di food

COOK
SUPPLEMENTO DEL
CORRIERE DELLA SERA

MERCOLEDI 11 DICEMBRE 2019
ANNO 2 - NUMERO 11

Direttore responsabile
LUCIANO FONTANA

Vicedirettore vicario
BARBARA STEFANELLI

Vicedirettori
DANIELE MANCA
VENANZIO POSTIGLIONE
GIAMPAOLO TUCCI

Responsabile editoriale
ANGELA FRENDA

In redazione:
Isabella Fantigrossi (coordinamento)
Chiara Amati e Alessandra Dal Monte

Hanno collaborato:
Gabriele Principato, Martina Barbero, Tommaso Galli

Art Director: BRUNO DELFINO

Progetto: redazione grafica
a cura di MICHELE LOVISON

RCS MEDIAGROUP S.P.A.
Sede legale: via A. Rizzoli, 8 - Milano

Registrazione Tribunale di Milano
n. 242 del 4 ottobre 2018

REDAZIONE E TIPOGRAFIA
Via Solferino, 28 - 20121 Milano
Tel. 02-62821

RCS MEDIAGROUP S.P.A. DIR. PUBBLICITA'
Via A. Rizzoli, 8 - 20132 Milano
Tel. 02-25841

Pubblicità:
Diletta Mozzon

Marketing:
Marco Quattrone e Marta Lagrasta

IL SOMMARIO

LE PROSSIME USCITE

Il calendario delle uscite di Cook, in edicola come allegato gratuito del *Corriere della Sera*

22 GENNAIO

12 Febbraio
11 Marzo
8 Aprile
6 Maggio
17 Giugno
15 Luglio
16 Settembre
14 Ottobre
18 Novembre
9 Dicembre

L'INDICE DELLE RICETTE

Tantissimi piatti di alta cucina ma anche spunti più semplici,
perfetti per celebrare le feste di Natale a tavola
Ecco tutte le pietanze presenti in questo numero, dagli antipasti ai dolci,
insieme ai trucchi per provare a cimentarsi a casa

ANTIPASTI

PRIMI

SECONDI

FOTO DI STEFANIA GIORGI

PIATTO UNICO

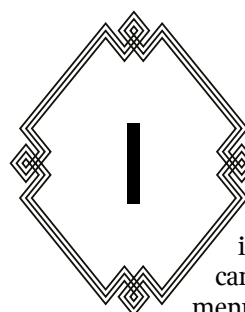
MENU D'AUTORE

PASSEPARTOUT

DOLCI

BEVANDE

I VOLTI
In alto da sinistra: Gaia Giordano, Riccardo Gaspari e Gianluca Gorini. Al centro da sinistra: Davide Guidara, Federico Delmonte, Karime Lopez e Michelangelo Mammoliti. In basso da sinistra: Marta Scalabrini, Daniel Canzian e Davide Caranchini

I 10 CHEF CHE RILEGGONO L'ITALIA

Io? Sto. Se dovessimo trovare un filo conduttore dei nuovi chef italiani, è quello di voler rimanere. Nel luogo dove sono nati, nei loro prodotti, nelle loro tradizioni. Uno stato mentale, più che fisico. Che segue la spinta al cambiamento innovando l'esistente. Rimango ma cambio (poco) quel che conosco. Dove i menu vengono dunque dettati dal territorio. Ripescando anche ricette della tradizione, ma senza stravolgerle. Innovando dunque con dolcezza. E rileggendo, così, l'Italia e il suo sviluppo gastronomico. Abbiamo scelto dieci volti, dieci storie, dieci eccellenze. E il filo conduttore di tutti, a parte la passione e la creatività, è il forte attaccamento al luogo dove cucinano. Indipendentemente se è anche il luogo dove sono nati. Tutti hanno ben chiaro cosa vogliono: cucinare ciò che piace. E farlo per le persone e non (soltanto) per le stelle. Che pure sono importanti, sia chiaro. Ma per i nostri dieci protagonisti dello speciale Natale la cosa più importante resta, al di là di tutto, seguire il proprio cuore e fare ciò che amano davvero. Con meno spettacolarità e più attenzione alla sostanza. Per raccontare, ciascuno, la propria storia. *(a.f.)*

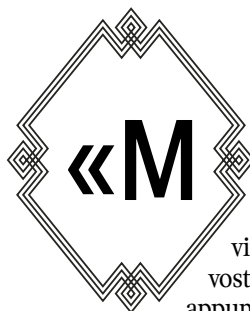
KARIME LOPEZ

1

1

CHI È

Karime Lopez, classe 1982, è la seconda donna messicana ad aver vinto una stella Michelin, alla «Gucci Osteria» di Massimo Bottura a Firenze. Vanta un curriculum importante: prima di arrivare in Italia per amore (è sposata con Takahiko Kondo, sous chef di Bottura) è stata per cinque anni la numero due di Virgilio Martinez al «Central» di Lima, in Perù

di **Angela Frenda**
foto di Laura Edwards, producer Tommaso Galli

«Mica è facile cucinare per voi italiani: avete la tradizione nel cuore. Lo so già che anche se mi impegno tutta la vita non farò mai la pasta come le vostre mamme. Perché è un ricordo, appunto, del cuore». Karime Lopez ha lo sguardo vivace e divertito. Se la cucina italiana sta andando verso un nuovo futuro, un pezzetto lo sta scrivendo questa donna di 37 anni che arriva da Città del Messico. A capo della «Gucci Osteria», a Firenze, ha appena vinto (unica donna) la prima stella Michelin. E non nasconde di avere un certo timore nel cucinare italiano per gli italiani: «Per un cuoco straniero è difficile. Dimmi uno chef che sa tirare bene la pasta... Io, per esempio, sto imparando a fare i tortellini. Ma nello stesso tempo in cui ne produco 30 pezzi, la mia collega Martina ne fa un chilo. Ancora, ho dovuto imparare a fare il risotto. Una cosa nuova per me. Ma so che per affermarmi qui devo per forza fare risotto e pasta. E poi, ho tre romani in cucina. E se dico qualcosa di sbagliato sulla carbonara mi ammazzano. Ma ciascuno di loro tre... la fa in modo diverso. Allora mi chiedo: potrò provarci anche io? Sarà la quarta versione». Ecco, questa ragazza, classe 1982, rappresenta meglio di altri l'idea di un'Italia aperta verso l'esterno ma allo stesso tempo ben ancorata alle sue radici. Con una storia forte alle spalle. A 19 anni, terminato il liceo, è a Parigi e sta studiando arte quando decide di partire per la Spagna: «Nella capitale francese, quando ho visto i ristoranti, le pasticcerie, ho scoperto che anche la cucina poteva essere una forma d'arte. Così ho deciso di cambiare percorso». Da quel giorno la sua è una galoppata verso il futuro. Sous chef per 5 anni al «Central» di Lima, in Perù, con Virgilio Martinez, questo è l'approdo dopo una serie di tappe: «Can Fabes» in Catalogna, poi «Mugaritz» nei Paesi Baschi, «Noma» in Danimarca, «Pujol» a Città del Messico, «RyuGin» a Tokyo. Infine, l'«Osteria Francescana». Ma in mezzo, un amore importante. Quello per Takahiko

Tutti mi chiedono: e se rimani incinta? Rispondo: farò la cuoca anche per mio figlio

2

4

5

6

1 Karime Lopez seduta ai tavoli della «Gucci Osteria» il ristorante aperto da Massimo Bottura nel 2018 all'interno del Gucci Garden a Firenze **2** La brigata durante la pausa pranzo **3** I ragazzi di sala che si preparano al servizio **4** Karime Lopez all'ingresso del ristorante **5** Il mandarino, nuovo dolce vegan inserito nel menu invernale **6** Uno scorcio di piazza della Signoria **7** La tostada di mais e guacamole

3

7

Kondo, sous chef di Bottura, con il quale si sposa dopo un intenso corteggiamento: «Ci eravamo conosciuti in Spagna. E quando mi trovai in Giappone per lavoro lo chiamai perché dovevo affilare dei coltelli. Lui mi aiutò a distanza, e mi fece trovare anche un coltello da parte sua. Da allora è nato un rapporto appassionato. Fatto di viaggi continui, telefonate, rincorse. Fino al matrimonio. E alla decisione, mia, di raggiungerlo in Italia lasciando tutto quello che avevo costruito. All'inizio è stata dura. Mi sentivo un limone spremuto. Non riuscivo a trovare lavoro...». Ma il 9 gennaio 2018, per «Gucci Osteria», Massimo Bottura le chiede di guidarla. «E ho detto sì, con gioia. Qui faccio la cucina che mi piace. Utilizzo ingredienti italiani unendoli alle influenze da tutto il mondo. È un viaggio divertente, dove si sommano gli insegnamenti di Massimo alle mie esperienze. Usando prodotti italiani. Per dire: la tostada si fa con mais italiano». E adesso è arrivata la prima stella Michelin, seconda donna messicana a prenderla dopo Daniela Soto-Innes. «Se la mia è una cucina femminile? Sì, anche nei colori: il rosa carico, il viola. È poetica. Stupita dalla stella? Non pensavo di essere adatta. Quando mi hanno inviato la mail ero sotto choc. Ho scritto a Taka e poi a Bottura. Certo, il lavoro è triplicato e ho dovuto chiedere un aiuto. Ma se mi chiedi se è troppo duro per me, mi arrabbio. Fisicamente, anche avere un bambino è durissimo. Noi siamo in grado di sopportare tutto. Siamo più forti degli uomini. E adesso, che tutti mi chiedono cosa succede se rimango incinta, rispondo: sono una cuoca. Darò da mangiare agli altri e anche al mio bambino. Anche se con un figlio forse non potrò più lavorare 14 ore di fila. Ma resto la stessa. Quanto alla stella, ora il mio obiettivo è rimanere salda con un team felice. E me ne frego dei commenti cattivi, del tipo "vediamo se la mantieni". Fino a quando farò una cucina onesta, che mi piace davvero, sarò felice. Il resto, non importa».

INGREDIENTI

1 kg di sarde, **1 kg** di mais bianco, **200 g** di polpa di avocado, **2** peperoncini, **400 g** di coriandolo, **50 g** di ibisco secco, **2** uova, **300 ml** di olio di girasole, **2 g** di idrossido di calcio, **q.b.** succo di lime, **q.b.** germogli di coriandolo, **q.b.** olio. Per l'olio al coriandolo: **500 g** di foglie di coriandolo, **200 ml** d'olio di mais, **200 ml** d'acqua

PREPARAZIONE

Per il processo di nixtamalizzazione del mais utilizzate l'idrossido di calcio. Cuocete il mais e macinatelo. Create delle tortillas e passatele su una piastra, essiccatele poi a 100°C per 1 ora e infine friggetele. Essiccate il coriandolo e macinatelo, fate lo stesso per l'ibisco. Per la maionese, frullate l'olio con un tuorlo, mentre l'altro emulsionatelo con i peperoncini. Per l'olio al coriandolo, congelate le foglie con l'olio e l'acqua e poi passatele nel frullatore. Unitelo poi alla polpa di avocado con il succo di lime e il sale. Condite le sarde tagliate a cubetti con scorza di lime, sale e olio. Impiattate tutti gli elementi. (*t. gal.*)

2 RICCARDO GASPARI

1

A 20 anni non sapeva nemmeno prepararsi un uovo sodo. Oggi, invece, è il cuoco che sta rivoluzionando la cucina «da grand hotel» di Cortina d'Ampezzo
Al suo fianco la moglie Ludovica: «Mi sono messo ai fornelli solo per stare con lei»

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Stefania Giorgi, producer Tommaso Galli

In cucina lui nemmeno ci voleva andare. Da ragazzo faceva il maestro di sci. E nel tempo libero aiutava il papà Flavio a gestire la stalla dell'agriturismo di famiglia, «El Brite de Larieto», in ladino la malga nel lariceto. «A 20 anni nemmeno sapevo prepararmi un uovo sodo», confessa Riccardo Gaspari, che pochi giorni fa ha ritirato l'ultimo dei premi vinti, «Chef top di domani 2020» della guida del Touring Club. Poi però ad aiutare in sala la mamma Giuliana è arrivata una ragazza bolognese, che a Cortina d'Ampezzo veniva sempre in vacanza con i genitori. Una specie di colpo di fulmine tra ventiduenni, di quelli che però poi si trasformano in amore duraturo. Oggi Riccardo Gaspari e Ludovica Rubbini, entrambi classe 1985, sono sposati e genitori di due bambine, Cecilia e Clementina, 8 e 4 anni. E non sono dettagli biografici privi di significato. Perché lei è, per stessa ammissione di lui, la vera artefice del successo della coppia e del loro «SanBrite» (in ladino malga sana), il ristorante che domina la valle, vista Tofane, lungo la strada che sale verso il passo Tre Croci. «Da giovane ero demoralizzato», ricorda Gaspari, diplomato alla scuola di falegnameria come molti ragazzi di qua. Che parla poco («riesce così bene a Ludovica che io lo faccio sempre meno», scherza), ma quando lo fa si dichiara: «Fare il maestro di sci non mi piaceva. Poi, però, alla malga è arrivata Ludovica. Aiutava mia mamma in sala. E così io per starle vicino ho cominciato a lavorare in cucina. Senza di lei non avrei fatto nulla, non avrei proprio cominciato. E ancora oggi la cosa che mi dà più fastidio è deluderla sul lavoro». Così assieme si sono messi in testa di sfidare la grandeur tutta anni Sessanta della vecchia gastronomia da hotel di Cortina. «Qui ancora si pensa che i canederli non siano all'altezza del posto — dicono —. Che si debba andare avanti solo con le scaloppe di foie gras. La nostra, invece, è una cucina che nasce, orgogliosamente, dalla stalla». All'inizio Gaspari ha imparato i primi rudimenti dalla mamma. Il talento c'era, la sala sempre piena. «Poi un giorno un cliente di Udine — racconta Ludovica — gli disse: ma perché non vai da Scarello a fare uno stage? All'inizio Riccardo era molto creativo ma poco organizzato». Serviva l'esperienza in una grande cucina. «Ma mi sarei ucciso pur di non fare quella telefonata», continua lui. «E infatti ci scambiammo solo un paio di mail e mi dimenticai di mandare l'ultima di conferma. Alla fine, insomma, al momento di partire, da Scarello non c'era più posto». Intervenne Ludovica. «Chiamai subito un amico di Modena, supplicandolo di intercedere con Massimo Bottura». Il giorno dopo Gaspari era nella cucina dell'«Osteria Francescana». «Cecilia aveva solo un anno», ricorda lui. «Sono stato da Bottura per stage di tre mesi per tre anni di fila. Appena l'agriturismo chiudeva per il riposo stagionale, scendevo a Modena. Lavoravo dalla mattina presto fino a sera tardi, perché dovevo sfruttare al meglio l'occasione. Lì ho imparato soprattutto tecnica e organizzazione del ristorante. Ma anche l'importanza della sala. Bottura ci ha cambiato la testa. Lui fu il primo tra gli chef a uscire: si faceva vedere dai clienti e apriva le porte della cucina». E mentre la tecnica di Gaspari si faceva via

CHI È

Riccardo Gaspari, classe 1985, è lo chef alla guida del ristorante «SanBrite» di Cortina d'Ampezzo, aperto nel 2017 e gestito con la moglie Ludovica Rubbini, e della cucina dell'agriturismo di famiglia «El Brite de Larieto». Tutti assieme gestiscono anche il caseificio «Piccolo Brite». Pochi giorni fa ha ritirato il premio «Chef top di domani 2020» del Touring Club

Qui ancora si va avanti a scaloppe di foie gras e si pensa che i canederli non siano all'altezza

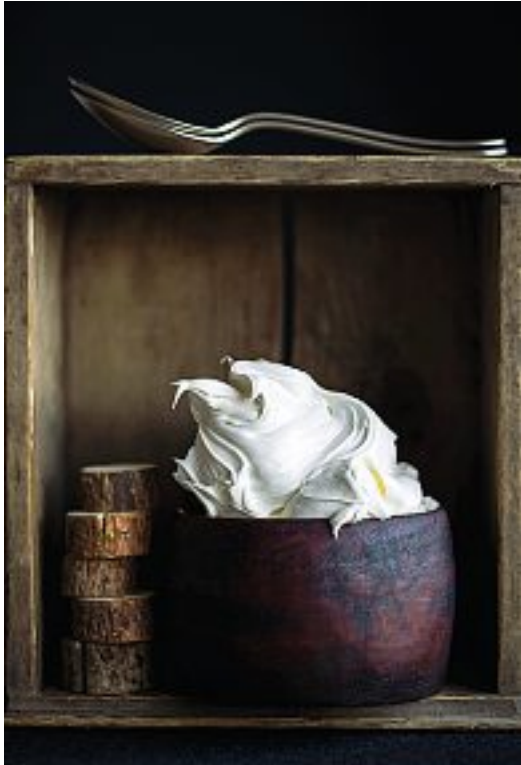
2

3

4

1 Riccardo Gaspari all'interno del «SanBrite», il suo ristorante a Cortina d'Ampezzo (Belluno) **2** Riccardo insieme a sua moglie Ludovica Rubbini e alle loro due figlie, Cecilia e Clementina **3** L'insalata di cavolo **4** Un dettaglio del ristorante **5** Il momento del servizio **6** Il burro montato, servito insieme al pane

5

6

via più raffinata, si delineava anche l'idea di ristorazione che la famiglia aveva in testa. Recupero degli ingredienti poveri locali (le castagne di terra, per esempio, una radice della zona). Delle parti meno nobili degli animali, come il diaframma del manzo. Delle ricette di una volta (la tartare di speck battuta al coltello, rivisitazione di Gaspari del panino con burro e cetrioli, la merenda dei bambini ampezzani). E la messa in piedi di un piccolo sistema di autoproduzione che ruota intorno alla stalla di famiglia e di cui il ristorante è solo la parte finale. «Molti prima aprono il locale e poi magari si fanno l'orto, da noi funziona al contrario: il ristorante nasce per esaltare al massimo il lavoro dei miei genitori e di chi lavora qui». Flavio Gaspari gestisce da solo gli animali, 10 maiali, una trentina di vacche e alcuni capretti. «E li segue come fossero figli. Ha dato i nomi a tutti. Qui abbiamo persino avuto una mucca, Nanda, che è morta di vecchiaia perché era troppo bella e mio papà non voleva mandarla al macello...», sorride Riccardo. «Ed è molto più difficile che gestire l'orto. La stalla è una vocazione. Non ci si guadagna certo, non c'è giorno di riposo o meteo sfavorevole che tenga». Non solo. «Questa è una cucina di montagna semplice solo all'apparenza: ha alle spalle un'organizzazione complessa. Molto più facile sarebbe cucinare gli scampi come fanno tutti qui». Sette anni fa, infine, è nato il «Piccolo Brite», il caseificio che produce burro, formaggi e yogurt. «È stato un evento — dice Ludovica, che all'epoca, con la primogenita di pochi mesi, decise di seguire un corso da casaro — perché qui non ci sono più contadini o allevatori, tutti gestiscono alberghi. E il nostro è stato il primo caseificio aperto dopo moltissimi anni». Nel 2017, infine, nell'ex garage dei trattori di Flavio Gaspari è nato il «SanBrite», la tavola più creativa. Riccardo guida con estro la cucina, Ludovica la sala. La carta è raffinata. Si mangia lo spaghetto al pino mugo, «un piatto cha farò sempre: vorrei che diventasse conosciuto in montagna un po' come le vongole al mare». E la stella Michelin? »Beh, anche due mi piacerebbero», scherza Gaspari. «In Italia c'è solo un'azienda agricola stellata, sarebbe un bel segnale». E il suo grazie andrebbe probabilmente, ancora una volta, anche a Ludovica.

INGREDIENTI

Per la salsa di cavolo nero: **500 g** di acqua di cavolo nero, **250 g** di burro, **20 g** di aceto balsamico di mela. Per la salsa di cavolo cappuccio: **200 g** di acqua di cavolo cappuccio, **100 g** di acqua di pomodoro verde, **50 g** di acqua di cavolo nero, **100 g** di burro. Per la salsa agrodolce del cavolo nero: **100 g** di acqua di cavolo nero, **15 g** di aceto di vino bianco agrodolce. Per la salsa agrodolce del broccolo: **100 g** di acqua di cavolo cappuccio, **50 g** di aceto di vino bianco agrodolce. Per il cavolo romano: " di cavolo romano, **q.b.** olio evo, **q.b.** sale.

PREPARAZIONE

Per la salsa di cavolo nero: sbollentate le foglie di cavolo per 5 minuti, raffreddate e frullatele. Aggiustate di sale, fatela ridurre della metà e aggiungete il burro. Per la salsa di cappuccio: mettete nell'estrattore le foglie di cavolo cappuccio ed estraetene l'acqua. Frullate i pomodorini verdi e metteteli a colare nello chinois, unite l'acqua di cavolo cappuccio, l'acqua di pomodoro, la salsa di cavolo nero precedentemente ridotta e aggiungete il burro. Per le salse agrodolci: mettete gli ingredienti tutti assieme e mescolate. Le salse serviranno per la marinatura degli ingredienti. Per l'impiattamento, mettete sulla base del piatto le due salse, grigliate il cavolo romano e salatelo. Mantecatelo quindi nella salsa di cavolo nero e disponetelo infine sul piatto. Marinate tutte le parti dei diversi cavoli (gambi e foglie) nella salsa agrodolce. Poi asciugatele e disponetele sul piatto. (*t. gal.*)

Sei anni fa era osannato dai media, ma frustrato: «Mi dicevano che meritavo la Michelin, però non arrivava. E io mi sono perso. Mi ha salvato mia moglie ricordandomi perché si fa il cuoco: per la gente, non per i critici. Nel 2017 ho aperto il mio posto a Bagno di Romagna». Oggi stellato

GIANLUCA GORINI

3

1

di **Gabriele Principato**
foto di Beatrice Pilotto, producer Tommaso Galli

CHI È

Gianluca Gorini, marchigiano di Pesaro, classe 1983, ha aperto il suo primo ristorante insieme alla moglie Sara, «DaGorini», nel 2017 a San Piero di Romagna (Forlì). Ha ottenuto una stella nella guida Michelin 2020. Ha mosso i primi passi da Paolo Teverini, sempre in Romagna, per poi diventare sous chef di Paolo Lopriore

«Mi svegliavo la mattina frustrato, fragile. Convinto di essere vittima di un'ingiustizia perché non avevo il successo che pensavo di meritare. Che mi avevano fatto credere mi spettasse. Avevo 30 anni e un figlio in arrivo». Marchigiano, nato a Pesaro, classe 1983, Gianluca Gorini ha ricevuto la prima stella Michelin da poco più di un mese, ma il percorso con cui c'è arrivato è stato molto diverso da quello che avrebbe immaginato. La sua storia inizia come tante. Dopo gli studi all'alberghiero va a lavorare nella Romagna balneare facendo il lavapiatti. Il primo ad accorgersi del suo talento è lo chef Paolo Teverini, che lo prende in brigata nel suo ristorante a Bagno di Romagna, paese di 6mila anime arroccato sull'Appennino, a cinquanta chilometri da Forlì. Poi parte per l'estero. Prende un volo direzione Londra: vuole imparare l'inglese. Ci resta un anno, in cui lavora nella brigata di «Monsieur Max», il ristorante stellato di cucina francese di Alex Bentley. Il salto però lo fa quando nel 2008 arriva da Paolo Lopriore a «Il Canto» di Siena. «Mi ha insegnato a usare tutti i sensi. Ho scoperto l'amaro e l'acido, le ossidazioni e i tannini, concetti oggi considerati scontati ma allora pionieristici anche nell'alta cucina. Ero una spugna, assorbivo tutto». Resta con lui fino al 2012, quando passa a lavorare con Francesco Bracali in Chianti. Al compimento dei 30 anni era sulla cresta dell'onda. Aveva una cucina tutta sua a «Le Giare» di Montiano, in Romagna. I giornalisti lo celebravano come «l'allievo *loprioriano* per eccellenza». E gli venivano dati premi importanti, fra cui Miglior chef emergente del Centro Italia. «Ero insoddisfatto. Quando sei un ragazzo ingenuo e hai lavorato tanto, se ti dicono che sei un talento finisce che ci credi. Critici e consulenti mi avevano convinto di essere il fenomeno di turno, che la stella Michelin mi spettasse di diritto. Così quando ho

Adesso non cucino più per i circoletti, perché so chi sono e chi voglio essere

2

1 Gianluca Gorini, seduto a destra, con la brigata di cucina all'esterno del suo ristorante **2** Lo chef insieme a Luca Scanu e Filippo Tura, due componenti della brigata **3** Un dettaglio della sala del ristorante «DaGorini» **4** Gianluca Gorini insieme alla moglie Sara Silvani, con cui ha aperto nel 2017 il ristorante **5** Il piccione alla brace con estratto di alloro e cipolla

5

3

4

visto che non arrivava mi sono distolto dal vero senso di questo mestiere: far stare bene le persone». A salvarlo dal suo ego e da sé stesso è stata Sara Silvani, sua moglie. «L'ansia di apparire e la smania di successo stavano lacerando sia me che il nostro rapporto. Ma lei ha i piedi per terra, stiamo insieme da quando avevamo 22 anni e mi conosce. Mi ha chiesto se cucinassi per i clienti, quelli che pagano il conto e se sono felici ritornano, o solo per una tavolata di giornalisti. Ho capito che vivevo in un mondo finto...». A Gianluca è tornato in mente come tutto era iniziato: ammirando la passione di mamma Luciana e zia Brunella che gestivano una trattoria amata dai camionisti. «Non c'è stato un momento preciso in cui ho detto: "Faccio il cuoco", è stato un percorso spontaneo. Ricordo il profumo della pasta fresca. Era magico vedere mamma e zia lavorarla con le mani. Non cucinavano per un giudizio. C'era amore in quello che facevano, c'era sentimento. E io avevo scelto questo lavoro perché mi ero innamorato di quell'emozione». Nel 2017 così, insieme a Sara, decide di mollare tutto. «Sono uscito dal frullatore. Si dice così... no!? Ho deciso di non essere parte di circoli, ma padrone di dedicarmi a mia moglie e mio figlio e cucinare per me e i miei clienti. Così ho rifiutato proposte allettanti all'estero, da Dubai e Pechino». Per cosa? Per tornare nel settembre del 2017 a San Piero, frazione di Bagno di Romagna e aprire «DaGorini». «L'abbiamo costruito pezzo per pezzo, non avevamo molti soldi, ma tanta serenità e voglia di stare bene e spogliarci di aspettative e pressioni». Perché lì? «Qui è dove ero stato più felice, l'aria è pulita ed è il luogo adatto per crescere Giulio (che oggi ha sei anni). Poi qui c'è la famiglia di Sara e così, anche se lavoriamo tutto il giorno, non ci sentiamo mai soli». All'inizio la paura era di non farcela. «Avevamo pensato a un menu per pranzo a 20 euro per fare quadrare i conti e pagare i debiti». Ma non ce ne è stato bisogno. La buona reputazione che lo precedeva e il passa parola della gente hanno riempito il locale sin da subito. «Volevo dire qualcosa e lo sto facendo. Parto dai ricordi e li rileggo con le mie sperimentazioni. Al centro metto la materia prima, tutta locale, come l'acqua di fonte, l'unica che servo». Nascono così piatti come il piccione scottato alla brace con estratto di alloro e cipolla fondente. O il semifreddo al raviggiolo, amarene candite, croccante di noci e vermouth rosso. «E così, proprio quando ho smesso di cercarlo è arrivato tutto». Quotidiani e riviste hanno scoperto la sua cucina appenninica. Hanno iniziato a chiamarlo agli eventi internazionali. E, poi, la stella Michelin. Ora il telefono squilla incessantemente e si fa fatica a trovare un tavolo libero. «Sono felice del successo, dei premi... e so di non rischiare di essere vittima del mio ego». Perché? «Vedendo ciò che mi dà più soddisfazione: un cliente che continua a tornare, un cacciatore che mi rincorre per propormi le carni più tenere. O Giulio che mangia i miei cappelletti in brodo e si addormenta sul divano all'ingresso del ristorante. Oggi so bene chi sono».

INGREDIENTI

4 piccioni da 600 g circa ciascuno, **4** cipolle bianche taglia piccola, **q.b.** foglie di alloro, **q.b.** di olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale in fiocchi

PREPARAZIONE

Pulite i piccioni con cura, cercando di eliminare le poche piume che possono essere rimaste. Con l'aiuto di un coltello affilato, separate le cosce dal petto. Non buttate via il resto delle ossa: dovrete creare un fondo. Occupatevi ore delle cipolle. Eliminate la buccia esterna, pulitele accuratamente e conditele con un filo di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e una foglia di alloro. Avvolgetele con della carta d'alluminio e cuocetele in forno. Quando saranno pronte, prima di impiattarle, ripassatele sulla brace. Lavate una manciata abbondate di foglie di alloro e passatele nella centrifuga. Per recuperare la clorofilla mettetele a decantare. A questo punto cuocete i piccioni alla brace, avendo cura di lasciare il petto ben al sangue, le coscette, invece, ben cotte. Lasciate riposare la carne per almeno mezzora in luogo caldo. Scaloppate il piccione e servitelo con alla base la salsa di allora, la cipolla ripassata sulla brace e rifinite con l'intingolo di piccione. Aggiungete in ultimo i fiocchi di sale sulla carne e servite. (*t. gal.*)

Alla guida di «Spazio Niko Romito», è la chef più discreta d'Italia, arrivata in cucina per amore del papà dopo maturità classica e laurea in legge: «Non mi interessa vedere il mio nome sull'insegna, ma il ristorante è anche figlio mio»

GAIA GIORDANO

4

1

di **Isabella Fantigrossi**
foto di Phil Fisk, producer Martina Barbero

Spirito inquieto e capelli cortissimi («li ho tagliati così per la prima volta nel 2011 e da quel momento non ho più smesso, il taglio per me è qualcosa di taumaturgico»), Gaia Giordano guarda le guglie del Duomo dalle grandi vetrate di ferro di «Spazio», il ristorante milanese che porta il nome di Niko Romito. «C'è ancora chi pensa che questo posto — nato nel 2015 in pieno Expo all'ultimo piano del Mercato del Duomo — sia semplicemente un format». Che lo chef abruzzese guidi il locale a distanza, dal quartiere generale di Casadonna. Che in cucina non ci sia nessuno, se non gli allievi della Niko Romito Formazione. E invece la guida c'è, eccome se c'è. Solo che è la cuoca più discreta e misteriosa della cucina italiana. A cui tocca un'impresa non da poco: far emergere la propria identità oltre quella di Romito. Ma lei guarda e passa. Non se ne cura. E ribatte: «"Spazio" è anche figlio mio. L'idea del ristorante ci è venuta assieme. Ogni giorno vivo le stesse tensioni del proprietario. E Niko non mi ha mai messo in ombra, semplicemente a me non piace stare al centro dell'attenzione. Non me ne frega niente di vedere il mio nome sull'insegna, a me piace, semplicemente, cucinare», spiega lei. E della stella Michelin non ancora arrivata, nonostante ogni anno i fan del locale siano convinti sia giunto il momento di «Spazio», dice: «Sarei stupida a dire che non mi interessa. Mi interessa tanto. E io infatti me l'aspetto sempre, tutti gli anni sono in attesa fiduciosa perché questo è un locale, ne sono convinta, che può legittimamente ambire al riconoscimento. Forse resiste l'idea che qui non ci sia lo chef. Del resto io in sala esco poco, ora però sto cominciando a farmi vedere di più. Poi il fatto che siamo dentro un labirinto non aiuta certo. Però la più grande soddisfazione è che siamo sempre pieni». Di turisti («li chiamiamo i camperisti in senso buono — sorride Gaia Giordano — ordinano un solo piatto e forse non capiscono bene dove sono, a parte l'indirizzo, in piazza Duomo») e di milanesi. Tutti i giorni, sia a pranzo che a cena. Chi viene qui cerca la garanzia di qualità che dà il nome di Niko Romito e, allo stesso tempo, la mano salda e calorosa di Gaia Giordano. Che è un po' un caso raro in cucina. Romana, classe 1973, tra le pochissime chef donna in Italia, ha cominciato a cucinare tardi, per avvicinarsi al suo papà, giornalista attratto dalla cucina. La passione è arrivata dopo. Cursus honorum ortodosso ma non da chef (maturità classica al Mamiani e laurea in giurisprudenza alla Sapienza), da ragazza voleva fare prima

CHI È

Gaia Giordano, romana, classe 1973, è sin dal 2013 l'executive chef del progetto «Spazio Niko Romito» che comprende il ristorante in piazza Duomo a Milano e il bar con cucina a Roma. Prima di Romito, ha seguito il corso da cuoco professionista del Gambero Rosso e ha lavorato con Troiani, Bowerman e Santin

Da ragazza preparavo già i tubetti risottati per gli amici, piacevano sempre a tutti

FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI
BERLUCCHI
2012
FRANCIACORTA
Guido Berlucchi
BERLUCCHI
'61
NATURE
Il tuo brindisi
MADE IN FRANCIACORTA
#berlucchixmas

2

3

1 La chef Gaia Giordano nel ristorante «Spazio Niko Romito», a Milano **2** Un momento in cucina **3** La sala a vetrata con vista Duomo **4** Radicchio scottato su crema di mandorla **5** Durante la preparazione della sala

RADICCHIO E MANDORLA

INGREDIENTI

4 piedi di radicchio tardivo, 4 g di sale fino, **10 g** di aceto di vino rosso, **50 g** di succo d'arancia. Per la salsa: **400 g** di mandorle, **300 g** di acqua, **q.b.** rosmarino fresco, **q.b.** olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

Pulite il radicchio dalle foglie esterne e mettetelo in buste sottovuoto con aceto, sale e succo di arancia. Chiudete e cuocete per 10 minuti in forno a vapore a 100°. Togliete il radicchio dal liquido, filtrate quest'ultimo e lasciatelo raffreddare, servirà più avanti. Per la salsa, frullate le mandorle insieme all'acqua e setacciate per ottenere una consistenza vellutata. Ungete una padella antiaderente con un filo di olio extravergine, unite il rosmarino e lasciate insaporite. Aggiungete anche il radicchio e fatelo tostare su entrambi i lati. Sfumate con il liquido di cottura tenuto da parte e lasciate ridurre. Per impiattare, cominciate dalla salsa di mandorle: versatene un paio di cucchiai abbondanti sul fondo di un piatto e sistemateci sopra il radicchio. Finite con un filo di extravergine a crudo.
(*m.bar.*)

4

5

l'architetto, poi il magistrato. «Ma alla fine sono finita tra i fornelli. I miei genitori si sono separati quando ero bambina e a un certo punto papà ed io abbiamo smesso di parlarci — racconta —. Era il giorno del suo compleanno e io non l'ho più chiamato: lui non faceva il padre e a me non piaceva la sua nuova compagna. Poi però mi regalò un viaggio con lui negli Stati Uniti e lì ci siamo ritrovati. Scelti da adulti, per la prima volta, come due amici. Ci piacevano gli stessi piatti, la stessa musica. Così al ritorno decisi di andare a lavorare nel ristorante che aveva aperto nel Chianti. Cominciai in sala ma presto passai in cucina». Fu la svolta. «Lì trovai la mia strada. Avevo intuito qualcosa che c'era già dentro». L'amore per la gastronomia. «Del resto anche mia nonna materna, milanese, cucinava benissimo, in estate gestiva un ristorante sopra Tropea, in Calabria. Si chiamava "I tre galli". Ho ancora nella testa certi sapori del sud, i pomodori, la ricotta. Ma anche gli ingredienti tipici lombardi che lei usava e che nel mio frigorifero non sono mai mancati: riso, burro, carote, cipolle. Durante l'università preparavo da mangiare per i miei amici. Facevo già la pasta risottata con i tubetti che piaceva a tutti». Non a caso è quella cucina italiana, primordiale, a essere entrata, seppur ripulita, nel menu di «Spazio». Chiuso il ristorante nel Chianti, nel 2003 ha seguito un corso del Gambero Rosso da cuoco professionista («avevo bisogno della base tecnica che mi mancava»), poi ha lavorato con Angelo Troiani, Cristina Bowerman, Maurizio Santin. Per finire, alla fine, alla corte di Romito. «Lavoravo tantissimo, correvo. Perché passati i 30 anni pensavo di essere in ritardo sui tempi. Niko l'ho dovuto quasi obbligare a farmi lavorare con lui. Sono arrivata quando stava trasferendo il suo ristorante a Casadonna, quindi un momento impegnativo anche dal punto di vista dell'investimento. Ma io l'ho implorato. Volevo lavorare con lui a tutti i costi: avevo capito che la sua era la cucina che avrei voluto fare. Piatti puliti, essenziali, netti. Con l'ingrediente al centro e pochi fronzoli intorno. Lui aveva bisogno di aiuto per il progetto Unforketable e così ho cominciato». Assieme, poi, Romito e Giordano hanno progettato «Spazio». «La cosa bella di Romito è che non si ferma mai e non consente mai agli altri di fermarsi. Però ci scontriamo moltissimo. Lui dice che ho un caratteraccio e non mi si può dire niente. Certo, io sono una tosta, sono una solitaria, ma se ci resto male per un appunto è perché non ci ho pensato io per prima a fare meglio». Single convinta («per avere una famiglia o un figlio ci vuole la persona giusta, quando era il momento mancava quella, e ora ho trovato il mio equilibrio così»), Gaia Giordano si divide tra «Spazio» di Milano e quello di Roma, appena riorganizzato come bar con cucina. Intanto si progetta un nuovo locale milanese, in zona Isola, con la stessa formula di Roma. Il suo sogno? «Oggi si sta ragionando di creare un laboratorio centralizzato a Casadonna dove far nascere i piatti per tutti i locali del gruppo. Anche Ducasse fa così. Questo è il modello che funziona. E a me piacerebbe essere lì, partecipare alla creazione delle ricette sempre, non solo durante i cambi stagionali di menu». Romito lo sa? «Lo sa, lo sa — ride —, è che fa finta di niente...».

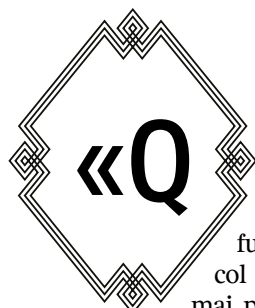
LO SPECIALE

Dopo esperienze con Marchesi e Ducasse, diventa il braccio destro di Alléno Un lutto in famiglia lo cambia, così torna in Piemonte. Dove, con piatti studiati per agganciare i ricordi, prende due stelle in tre anni: è la «neurogastronomia»

MICHELANGELO MAMMOLITI

5

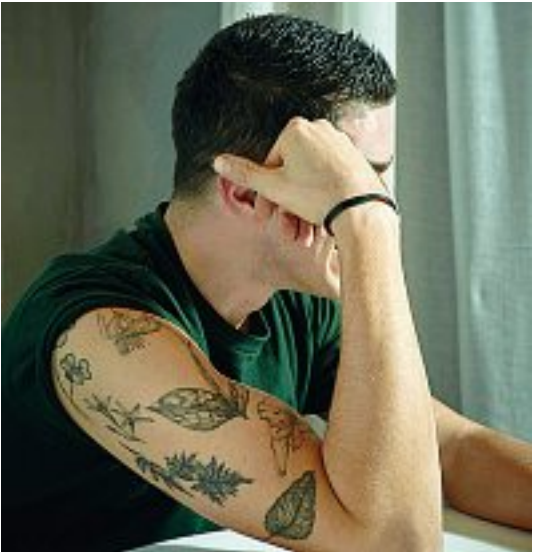
1

di **Gabriele Principato**
foto di Phil Fisk, producer Martina Barbero

«Quando mia nonna è morta ero a Beirut. Facevo lo chef in un ristorante di Yannick Alléno. Non sono potuto andare neanche al funerale o avrei perso il lavoro per un problema col visto. Eravamo molto legati. Non me lo sono mai perdonato». Era il 2011 e questo è l'episodio che ha cambiato la carriera di Michelangelo Mammoliti. Classe 1985, originario di Giaveno, nel torinese, oggi è uno dei protagonisti della ristorazione italiana. A novembre la guida Michelin gli ha assegnato la seconda stella a «La Madernassa», al confine tra le Langhe e il Roero. «Ora punto alla terza», scherza (ma non troppo). Il suo primo approccio ai fornelli è stato coi nonni Nino e Tita, emigrati dalla Calabria al Piemonte per aprire un ristorante-pizzeria negli anni '70. Poi Michelangelo ha bruciato le tappe. Nonostante abbia 35 anni, nel suo curriculum conta esperienze con alcuni dei grandi maestri della cucina contemporanea. Su tutti Gualtiero Marchesi, per cui ha lavorato prima a «L'Albereta», a Erbusco in Franciacorta, e poi al «Marchesino» di Milano. E poi Stefano Baiocco di «Villa Feltrinelli» a Gargnano, sulla sponda bresciana del Lago di Garda. «Mi ha insegnato l'approccio alle erbe aromatiche, ai germogli e a ogni tipo di fiore commestibile. È lui che mi ha spedito in Francia». Un percorso durato cinque anni. «In tre mesi ho imparato la lingua studiando la notte dopo il servizio, dormivo tre ore. Ma Parigi era il mio sogno da quando, adolescente, sfogliai un libro di Michel Bras». Qui ha lavorato prima con Alain Ducasse, poi Pierre Gagnaire, Marc Meneau e infine Yannick Alléno. «Da lui ho capito di dover essere intransigente in ogni piccola cosa per puntare alla perfezione: che si prepari una salsa o si faccia un'estrazione, non fa differenza». È stato Alléno a dargli i galloni da chef mandandolo in Libano. «Quando pochi mesi dopo il lutto per mia nonna ho saputo che anche mio nonno stava male, però, ho deciso di tornare a casa: ho capito che il tempo con la mia famiglia era troppo prezioso». Un salto nel vuoto per

CHI È

Piemontese di Giaveno, classe 1985, ha appena preso due stelle Michelin nel ristorante «La Madernassa» a Guarene (Cuneo), dove è arrivato nel 2014 dopo aver lavorato per tanti anni all'estero. Prima in Francia con Alain Ducasse e Pierre Gagnaire, poi come secondo di Yannick Alléno a Beirut. Un lutto in famiglia lo ha convinto a rientrare in Italia e a cambiare vita

2

3

1 Lo chef Michelangelo Mammoliti nel ristorante «La Madernassa», a Guarene **2** La credenza dei calici nella sala principale **3** Un dettaglio della cucina **4** Le erbe selvatiche tatuate sul braccio di Mammoliti **5** Piatto d'ispirazione thailandese a base di calamaro e papaya **6** La brigata e il personale di sala

4

INGREDIENTI

250 g di papaya, **35 g** di coriandolo, **6 foglie** di Kafir lime, **2 spicchi** d'aglio, **30 g** di zucchero, **4 g** di sale, **1 g** di Piment d'espelette, **240 g** di calamari. Per la tartare: **30 g** di calamaro, 1 g di zeste di lime, **1 g** di coriandolo, **q.b.** sale, **q.b.** olio evo. Per la crema: **200 g** di latte di cocco, **100 g** di riso thailandese, **3 g** di sale. **Q.b.** olio di foglie di cardamomo.

PREPARAZIONE

Pulite la papaya e tagliatela a fette. Inseritela in un mortaio con sale, zucchero, peperoncino, coriandolo e pestate per rompere le fibre del frutto. Mettete in un sacchetto sotto vuoto e fate marinare 12 ore. Frullate e filtrate. Metteteci in infusione l'aglio per 10 min. Tritate i calamari e cuocete in un sacchetto sotto vuoto a vapore per 5 minuti (68°). Congelate il calamaro e tagliatelo a dadini. Condite con olio, coriandolo, sale e lime. Mettete in una sac à poche e farcite il velo di calamaro formando un triangolo. Cuocete per 15 minuti latte di cocco e riso per la crema. Adagiateci il triangolo e finite con olio al cardamomo. (*m.bar.*)

5

6

Michelangelo, che decide di lasciare una carriera avviata. Prima va in un ristorante stellato in Svizzera e poi a Guarene. Dove arriva nel 2014 e in meno di due anni prende la prima stella Michelin. «Tornare è stata la mia forza, mi ha consentito di esprimermi creando una cucina identitaria, vicina ai prodotti piemontesi, ma in continua sperimentazione. A meno di 50 metri dal ristorante ho due orti e una serra. Sono riuscito in cinque anni a far nascere oltre 250 varietà tra erbe e fiori, e più di 90 tipologie di verdure. La ciclicità e la stagionalità sono lo stile di vita che ho scelto. È qualcosa che ho cucito sulla mia casacca e tatuato sulla mia pelle». Per questo lo fa infuriare chi maltratta le materie prime. «Impiego sei mesi a far crescere una carota e farla diventare bella come desidero, se qualcuno la scuoce o la spreca impazzisco». Molti degli ingredienti che coltiva arrivano dai suoi viaggi: il kaffir lime dalla Thailandia, il rau ram dal Vietnam, dal Giappone lo shiso. Così come le idee di molti piatti, il «Thay-Siam», ad esempio, un croccante di mango, coulant di banana e frutto della passione. Oppure «Marmoreo», calamaro ripieno di calamaro, coriandolo e lime, con crema di riso profumata al cocco ed emulsione al som tam, un'insalata di papaya verde. «Alléno dice che se non racconti una storia la gente mangia solo un piatto. Ha ragione». Per raccontare la sua, Michelangelo ha avviato un progetto con la psicoterapeuta Francesca Collevasone sul concetto di neurogastronomia. «Abbiamo recuperato suggestioni di quando ero bambino e poi studiato piatti che potessero suscitare ricordi analoghi». Un esempio? «Pane e mortadella», una pasta all'uovo in estrazione e crema di mortadella, pistacchi di Bronte e pepe Pondicherry. «Mi porta alla mente la merenda che mi preparavano mamma Katia e papà Francesco. Il primo giudizio sulle nuove ricette lo chiedo a loro e a Simona, la mia compagna. L'anno prossimo ci sposiamo. Lei è il mio baricentro, mi dà la forza di sopportare la competizione quotidiana».

Piante, bacche, erbe aromatiche, radici e licheni: sono loro gli attori di una cucina ambiziosa, che ha voglia di farsi notare. «Poco importa se non piace, preferisco che generi emozioni»

DAVIDE CARANCHINI

6

1

2

di **Chiara Amati**
foto di Lido Vannucchi, producer Martina Barbero

«Non cerco il comfort food che mette d'accordo tutti. Per me il buono non è per forza di cose un gusto morbido e rotondo». Ha il piglio fiero di chi sa cosa vuole Davide Caranchini, classe 1990, comasco di quella valle d'Intelvi che affaccia sulle sponde del Lario. Con un ristorante a Cernobbio — il «Materia» — che, nel novembre 2018, a due anni dall'apertura, ha ricevuto la prima stella Michelin. Arrivata «che neppure ci pensavo — aggiunge —. La mia è una cucina sperimentale: può piacere oppure no. Quel che conta è che crei sorpresa e generi emozione. Sento di avere realizzato un piatto riuscito quando il mio ospite torna con il ricordo nitido di quello che aveva mangiato. E chiede di provare altro, certo di ricevere suggestioni differenti». Un menu naturalista fatto sì di pesce lacustre e selvaggina, ma in cui bacche ed erbe spontanee dei monti lariani hanno un ruolo da protagoniste. Così come quelle idiosincrasie gustative, tra l'acido, il grasso e l'amaro, oltre la soglia della provocazione. A dimostrazione di una maturità gastronomica che solo chi ha fatto gavetta in alcuni tra i ristoranti più rivoluzionari al mondo raggiunge tanto in fretta. Chef Caranchini, nel suo palmarès, vanta esperienze al «Maze» di Gordon Ramsay, cucina inglese, di base francese, con forti contaminazioni giapponesi e thai, «le mie preferite». Da «Le Gavroche» di Michel Roux Jr, a Saint-Jean-de-Maurienne in Francia, e all'«Apsleys» di Heinz Beck, a Londra, assorbe le migliori tecniche classiche in fatto di fondi e cotture. Tuttavia è al «Noma» di Copenaghen che scopre la sua vera identità. «Cinque mesi incredibili — racconta con lo sguardo basso di chi, quasi, non si sente ancora all'altezza —, in cui ho appreso che, in fondo, la ricerca

La passione per le botaniche? La devo a mia nonna, Redzepi l'ha (solo) riaccesa

CHI È

Classe 1990, dopo il diploma, parte per le cucine più innovative d'Europa, ma è uno stage al «Noma» di Copenaghen che gli cambia la vita. Nel 2016 apre il «Materia» con Ambra Sberna, la sua compagna, e due soci, i cugini Marco e Luca Sberna. Nel 2018 conquista una stella Michelin

3

4

5

1 Coscia speziata, filetto, torta di piccione e foie gras **2** Davide Caranchini con la brigata sulle sponde del lago di Como, a Cernobbio **3** Il pranzo dello staff prima del servizio **4** Dessert al midollo e zafferano **5** Davide Caranchini con i licheni **6** Un angolo di sala

INGREDIENTI

500 ml di latte, **30 g** di latte in polvere, **100 g** panna, **20 g** di glucosio, **150 g** di zucchero, **80 g** di midollo chiarificato. Per la spuma: **320 g** di panna, **180 g** di latte, **50 g** di zucchero, **3 g** di zafferano in pistilli, **q.b.** sale. Per la cialda: **1 foglio** di pasta brick, **q.b.** zucchero a velo, **q.b.** midollo chiarificato, **1** limone

PREPARAZIONE

Per il gelato, mettete gli ingredienti in pentola tranne il midollo e portate a bollore, raffreddate ed emulsionate con il midollo chiarificato. Mantecate in gelatiera. Per la spuma, lasciate lo zafferano in infusione nel latte. Il giorno dopo intiepiditelo e unite zucchero, panna e un pizzico di sale. Mettete in un sifone e lasciate da parte. Per la cialda, coppate dei dischi di pasta brick, spennellateli con midollo chiarificato e zucchero a velo. Infornate a 200°C fino a caramellizzazione. Disponete in un piatto fondo una quenelle di gelato al midollo e copritela con la spuma. Guarnite con zeste di limone, coprite con la cialda e grattugiate il midollo ghiacciato. (*m.bar.*)

6

avanguardista di René Redzepi non è così diversa da quella che nonna Rosa, appassionata di tutte le botaniche, mi aveva insegnato da piccolo.
Con lei, si andava lungo i sentieri delle montagne di Schignano d'Intelvi a raccogliere polipodio, levistico, bacche di cipresso, abrotano...». Il ritorno a casa, sulle rive di quel lago così lontano dalle spiagge del mare del Nord eppure così simile, è folgorante per Davide che decide di svoltare con l'apertura di un ristorante tutto suo. Insieme a lui Ambra Sberna, la compagna, sempre classe 1990. «Se sono arrivato fino a qui lo devo a lei — ammette scardinando la timidezza che lo contraddistingue —. L'ho guardata negli occhi e le ho detto: "Lo chiameremo Materia, sarà concreto e diretto, puro e minimale"». E Ambra? «Tramortita, ma pronta a sostenermi. Grazie alla gavetta nell'agriturismo dei suoi genitori, che curano anche la nostra serra per le erbe — tra bacche, piante e radici contiamo oltre cento specie diverse —, Ambra è oggi responsabile di sala insieme al fratello Marco, mentre il cugino Luca, una laurea in economia, è sommelier». A supportare i quattro soci, in cucina, c'è una brigata giovanissima e talentuosa. «Tutti insieme vogliamo far conoscere il potenziale del nostro territorio che non è George Clooney — ironizza, ma non troppo, Caranchini —. E cerchiamo di farlo innovando. Di adesso, ad esempio, è l'idea di un menu suddiviso in sette atti ognuno dei quali, come accade a teatro, vuole raccontare una tradizione, un paesaggio, una storia, un ingrediente di Como e dintorni. Ne abbiamo di pregiati, sa? La patata biancona, la cipolla di Brunate...». Poi, proprio come a teatro, arriva il *deus ex machina*, Ambra: «Chiedo scusa, stanno per entrare», sussurra con discrezione al suo chef. Davide mi guarda: «Devo andare, non manco mai a un appuntamento con i miei ospiti. Alcuni sono occasionali, altri habitué. Di molti conosco il nome. Di tutti mi annoto un particolare. Se arriva l'ispirazione, poi, nasce un nuovo piatto. Come quando sono andato a vedere una mostra di Banksy. Ne ho tratto un dessert — yogurt affumicato e anice stellato con crema al fieno, biscotto di nocciole e gelato alla camomilla — da mangiare leccandosi le dita. E poco importa se siamo in uno stellato. Da noi funziona così».

LO SPECIALE

1 2

Tra gli under 30 più promettenti d'Italia, lo chef mezzo campano e mezzo siciliano cucina al «Sum», 18 coperti a Catania, i sapori più schietti del Mediterraneo

7 DAVIDE GUIDARA

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Matteo Carassale, producer Tommaso Galli

L'*enfant prodige* dell'alta ristorazione siciliana ha 25 anni e due ossessioni: i suoi piatti e la sua immagine. Davide Guidara prova una guancetta di manzo al pepe per due mesi, un'alice marinata per tre, una maionese (rancida) per cinque. Ogni idea è frutto della scomposizione quasi scientifica «di un problema», come chiama lui la ricetta tradizionale a cui si ispira per innovare. E il modo in cui si presenta è studiato quanto la sua cucina. Giacca blu, voce teatrale, parole pesate. Racconta di aver seguito un corso di Programmazione neurolinguistica per imparare a comunicare in modo assertivo e a gestire la brigata, «perché la cosa più difficile è far marciare cinque persone all'unisono». Snocciola il curriculum, insiste su concetti come «routine» ed «equilibrio»: «Sveglia, un po' di musica, alle 10.30 sono al lavoro. Fino a notte fonda». Tutto in funzione dell'obiettivo: «Riempire il ristorante». Con annessi riconoscimenti delle guide, ovvio, ma questo Davide non lo dice perché ha interiorizzato le regole del sistema: «Non intestardirsi sui premi, impegnarsi ogni giorno». Disciplina, autocontrollo, reputazione. Non deve essere facile gestire un simile carico a quell'età. «Ma il mio obiettivo è più grande di ogni fatica», dice, così determinato da non considerare un limite nemmeno il defibrillatore sottocutaneo che porta da due anni, da quando gli hanno diagnosticato la sindrome di Brugada. «Il mio cuore potrebbe smettere di funzionare, si chiama morte improvvisa. Ma con questo aggeggio sono salvo. E vado avanti». È quasi una vocazione, la sua: «Ho deciso di fare lo chef a 9 anni, lavoro da quando ne ho 14, la mia università sono stati gli stage al "Noma", da Michel Bras, da Nino Di Costanzo, dagli Iaccarino. Ho rinunciato a tutti i weekend da adolescente per cucinare. E oggi stare con gli occhi puntati addosso mi eccita». Ecco, è su questa parola che il vero Guidara viene fuori. Impostato nei minimi dettagli, sì, ma anche ambizioso, sfrontato, sanguigno. Uno che ama alzare le aspettative: «Attendo il giorno in cui mi diranno che qualcosa non è buono, non è ancora successo». Uno che dal vetro della cucina osserva le facce dei clienti in cerca di espressioni di gradimento. In effetti i suoi piatti al «Sum», ristorante gourmet di 18 coperti aperto a luglio 2019 dentro il Romano Luxury Palace, a Catania, sono tanto decisi quanto succulenti. Aceto, amaro, acido. Bilanciati da un fondo morbido che riempie la bocca, la conforta, la solletica. «L'ho studiato, questo effetto. Mi sono chiesto: come faccio a

3
CHI È

Davide Guidara, appena 25 anni, è lo chef di «Sum», ristorante gourmet aperto a luglio di quest'anno all'interno del Romano Palace Luxury Hotel di Catania. Vanta nel suo curriculum stage in cucina da Di Costanzo, Iaccarino, Bras e Redzepi

4

5

6

1 Il maître di sala Innocenzio Spoto all'interno del ristorante «Sum» 2 Un dettaglio del centro di Catania 3 I mezedes, gli antipasti mediterranei serviti al ristorante 4 Lo chef Guidara sdraiato sulle maioliche di palazzo Biscari, dimora Settecentesca in città 5 Lo chef circondato dalla brigata tutta under 30: da destra, Manuel, Edoardo e Paolo 6 La brigata al lavoro nella cucina a vista 7 Le alici marinate

INGREDIENTI

6 alici, **2 g** di pepe rosa, **30 g** di buccia di lime, **200 g** olio extravergine d'oliva, **q.b.** sale grosso. Per la maionese: **150 g** di acciughe, **200 g** di olio extravergine d'oliva, **5 g** d'olio all'aglio, **20 g** di succo di limone, **0,5 g** di peperoncino, **3 g** di buccia di limone, **100 g** d'acqua, **0,25 g** di xantana. Per l'olio al prezzemolo: **20 g** di prezzemolo centrifugato, **10 g** d'olio all'aglio, **50 g** di olio extravergine d'oliva

PREPARAZIONE

Ricoprite le alici con il sale grosso e lasciatele riposare per sei minuti. Lavatele poi sotto l'acqua in modo da eliminare ogni eccesso di sale. Tamponatele per asciugarle completamente e pareggiate i filetti. Preparate ora la marinatura mescolando il pepe rosa con la scorza di lime e l'olio extravergine d'oliva. Immergetevi i filetti e lasciateli marinare per 3 ore. Per la maionese, frullate insieme le acciughe, il succo di limone, la buccia di limone, l'olio all'aglio e il peperoncino. Versate poi a filo l'olio extravergine d'oliva, iniziando a emulsionare. Unite a questo punto, sempre lentamente, anche l'acqua. Aggiungete per ultima la xantana e frullata ancora per qualche minuto. Per l'olio al prezzemolo mixate insieme tutti gli ingredienti. Impiattate i filetti di acciughe, unite l'olio al prezzemolo e la maionese. (*t. gal.*)

7

far piacere al 99 per cento delle persone cose che non mangiano mai? La risposta sta nell'acido glutammico, la sostanza che produce il sapore umami e che io ricostruisco in ogni piatto». Già «Best in Sicily» a 22 anni, quando era executive chef all'«Eolian» di Milazzo, ora il Gambero Rosso lo ha citato tra i 30 under 30 più promettenti d'Italia per la sua cucina di territorio moderna, in cui anche il fagiolo casaruciaru, tipico di Palermo, o le lenticchie di Ustica diventano un piatto. Lui non ha intenzione di deludere: «Prima di iniziare al "Sum" mi sono auto-analizzato a lungo. Venivo da due anni in cui tecnicamente ero mostruoso, ma ai miei piatti mancava l'anima. Mi sono chiesto cosa mi piace. E ho capito che a Davide Guidara — "Oddio parlo di me in terza persona", dirà poi, in un momento di epifania — piacciono i sapori cazzuti. Perché sono cresciuto così, mezzo campano del Sannio e mezzo siciliano, con i sottaceti, i sottoli, il rancido del salame. In un ristorante, però, bisogna fare i conti con il fattore umano: per minimizzare l'errore, e anche l'incazzatura, peso tutto. Pure il sale. In pratica ho fuso il metodo Bras, i sapori espressi, con il metodo Noma, la precisione. Se però mi chiedete che cos'è la quintessenza della tavola dico l'accoglienza degli Iaccarino. Da "Sum" provo a unire tutto. Poi, un giorno, mi prenderò una vacanza da me stesso».

MAPEI
ADESIVI · SIGILLANTI · PRODOTTI CHIMICI PER L'EDILIZIA

1

MARTA SCALABRINI

La sfida? Rinnovare la tradizione nella sua città, Reggio Emilia: «Su un grande chef che riesce a rompere la diffidenza, altri mille restano schiacciati Ma dietro questi piatti c'è tutta la nostra storia»

8

2

di **Angela Frenda**
foto di Laura Edwards, producer Tommaso Galli

A volte si ha un sogno. E si decide di realizzarlo perché non si può fare altrimenti. Marta Scalabrini voleva diventare una cuoca. Sin da quando la nonna le aveva regalato il Manuale di Nonna Papera. Ma poi la vita ti porta a pensare a cose concrete: il liceo, la laurea, magari un lavoro nel marketing. Se però tirare la sfoglia delle tagliatelle è la tua gioia più grande, è la tua mente a dirti: non fuggire. Così, zaino in spalla, Marta dopo l'università decide di provarci davvero. Tra gli stage più significativi, quello da Marco Stabile. È qui che capisce cosa vuole fare davvero, e che lo vuole fare nella sua città, Reggio Emilia. «Non è stata una decisione facile — racconta questa donna che sembra un folletto, tanto è esile e delicata —. Ma sapevo di voler cucinare dove ero nata, usando gli ingredienti della mia terra. Una sfida difficile. I primi tempi in cui abbiamo aperto "Marta in cucina" le persone entravano, ci guardavano, e chiedevano: cappelletti non ne fate? E quando rispondevamo di no, scuotevano il capo e andavano via sconsolati. Ma io volevo innovare, prendendo ovviamente il meglio del nostro passato: gli ingredienti e la sapienza». Così Marta, 37 anni appena compiuti, assieme al suo compagno Ivan, rileva nel 2014 un locale in Vicolo Folletto (appunto): «Sorgiamo sulle ceneri di una trattoria storica. Una nemesi... Diciamo che la gente del posto non ci ha capito subito. E infatti per il 90 per cento noi abbiamo ancora clienti che non vengono da questa città. Per Reggio Emilia una cucina che non sia canonicamente tradizionale è davvero difficile da digerire. Abbiamo percepito una certa ostilità». I primi due anni sono di investimento e sperimentazione. Ma vanno avanti, tra mille fatiche e difficoltà. Poi, un primo stop: «Abbiamo dovuto fare i conti con le difficoltà di avviare, da soli, una nostra attività. Abbiamo dovuto rinunciare ai nostri collaboratori». Marta rimane sola in cucina, a

I primi tempi i clienti entravano, guardavano e ci chiedevano: cappelletti non ne fate?

CHI È

Marta Scalabrini, classe 1982, è laureata in Comunicazione e marketing. Dopo varie esperienze nelle cucine di Incerti Vezzani, Leeman e Stabile, decide di aprire il suo ristorante, «Marta in cucina» a Reggio Emilia insieme al suo compagno Ivan Giglio

SPETTACOLARE
GHIACCIATO.
GUSTALO A
-20°
Vecchio Amaro
del Capo
LIQUORE D'ERBE
DI CALABRIA
CAFFO
amarodelcapo.it
Bevi responsabilmente
publione.it

3

4

5

6

1 Un dettaglio di piazza Prampolini a Reggio Emilia **2** Marta Scalabrini, chef del ristorante «Marta in cucina», per le vie della città **3** Ivan Giglio, maître di sala, ha aperto insieme a Marta il ristorante **4** Un dettaglio della preparazione delle tagliatelle **5** Marta all'esterno del suo ristorante **6** Il cuore di vitello, finocchietto e nocino **7** La preparazione del piatto in cucina

7

Una donna ha sempre paura di apparire con le proprie debolezze: ma oggi sono dove voglio essere

fare tutto. Ivan gestisce la sala. Fianco a fianco affrontano la tempesta, con la consapevolezza di voler andare avanti. Sempre e comunque, pur di tessere il loro racconto. «Ma so che su un Bottura che ce la fa a rompere la diffidenza dei concittadini, altri mille restano schiacciati. Innovare la tradizione è un concetto che resta comunque difficile. Così come è difficile essere donna e chef, anche se io credo di non fare una cucina femminile. Stimo Antonia Klugmann. Però, posso dirti la verità? Quando sei donna hai sempre paura di apparire con le tue debolezze. Ma in questo momento, dopo tante sofferenze, sono esattamente quello che voglio essere». Marta e Ivan, adesso, stanno vedendo finalmente rinascere il loro ristorante. E anche il menu, che a lungo hanno avuto timore di stravolgere, da qualche mese ha nuova vita: «È venuto il momento di fare quello che desideriamo, senza pensare alle conseguenze. E le persone ci stanno dando ragione. Dietro questi piatti c'è tutta la nostra storia e tutte le difficoltà vissute». Così come nel locale c'è un pezzo di ciascuno di loro: dai libri alla musica. Tutto parla di questi trentenni che credono nel valore della cucina buona e creativa. «Le vogliamo bene a questa terra qui. E certo, so che le stelle mi legittimerebbero. Ma so che rimarrei comunque io e farei le stesse cose di adesso». Anguilla, gnocco fritto, tagliatelle al ragù. Eppure, dietro ogni piatto di Marta, si cela una versione 3.0. Perfetta sintesi di innovazione e tradizione. E frutto della voglia di raccontare: «Io credo che abbia ragione Baricco quando dice che è meglio mezza verità ma aerodinamica piuttosto che una verità immobile. Vogliamo essere in movimento. E nel rincorrere questo sogno il fatto di essere una coppia ci aiuta. Stiamo bene insieme, ma non siamo da matrimonio. I figli? In questo momento il ristorante è il mio vero figlio. E forse non ho un grande spirito di maternità…Ma magari più avanti cambierò idea. Adesso, l'urgenza, è raccontare la storia. La nostra storia».

CUORE DI VITELLO, FINOCCHIETTO E NOCINO

INGREDIENTI

1 cuore di vitello, 5 mele, 2 grosse rape rosse cotte, 1 limone, 250 ml di aceto di mele, q.b. ravanelli, 2 cucchiai di zucchero, q.b. sale, q.b. pepe, q.b. semi di finocchietto, q.b. olio extravergine d'oliva, q.b. nocino

PREPARAZIONE

Pulite il cuore e dividetelo in due, mettetele in una ciotola a marinare con 2 cucchiai d'aceto di mele, coprite e lasciate riposare in frigorifero per 2 ore. Portate ad ebollizione abbondante acqua salata con alloro, rosmarino. Cuocete il cuore a fuoco lento per 2 ore. In una casseruola portate ad ebollizione 750 ml di acqua e l'aceto di mele, zucchero e sale. Cuocetevi i ravanelli interi per 6 minuti. Trasferiteli poi in vasetti di vetro, coprite con il liquido di cottura, chiudete e lasciate raffreddare i vasetti capovolti. Riducete il nocino di due terzi e lasciate raffreddare. Sbucciate le mele e tagliatele a spicchi. Irroratele con il succo di limone e cuocetele in forno finché non saranno morbide. Con l'aiuto di un frullatore ad immersione, frullatele ricavandone una purea liscia. Su un tagliere disponete un cucchiaino di semi di finocchietto e tritateli finemente bagnandoli a poco a poco con olio extravergine di oliva. Trasferite il trito in una ciotola e aggiungete ancora un filo d'olio in modo che si aromatizzi. Per l'impiattamento, tagliate a spicchi i ravanelli. Disponete rape e ravanelli in un piatto. Aggiungete la salsa di mele, il nocino, le fette di cuore rosolate in padella e condite con sale, pepe e olio al finocchietto. (*t. gal.*)

1

FEDERICO DELMONTE

Da «Acciuga», a Roma, fa una cucina di mare con virate marchigiane (la sua regione)
Esplora l'acido e l'amaro, usa pesce soprattutto povero, proveniente da piccole imbarcazioni
Una rinascita gastronomica dopo un periodo difficile: «Due anni fa volevo quasi lasciare, oggi invece sento di aver trovato la mia strada»

di **Alessandra Dal Monte**
foto di Claudia Ferri, producer Martina Barbero

Alcuni ristoranti conquistano subito, perché dentro ci scorgi un guizzo, un'idea, una visione che mette tutto in ordine. «Acciuga», a Roma, è uno di questi: nel piatto c'è «il meglio del mare Nostrum», come dice il 38enne chef e titolare Federico Delmonte, e nell'aria l'euforia di chi ha trovato la sua strada. «Nella vita si evolve sempre, eh, ma questo è un momento in cui mi sento sereno, concentrato: dopo anni in cui nei piatti aggiungevo, aggiungevo, ora tolgo. Pochi ingredienti e valorizzazione massima della materia prima». Cioè il pesce. Povero. Proveniente da piccole imbarcazioni. «Lo compriamo da Ercoli, una pescheria qui vicino, ogni due giorni: non facciamo stock, non sprechiamo. Anche la cantina è essenziale: una quarantina di etichette, molte Marche, la mia terra». Il metodo classico cento per cento Verdicchio con cui comincia il pasto basta per convincere. Ad accompagnarlo uno snack che è già un gancio formidabile verso quello che verrà: una pallina di pasta di mandorle alla marinara, con capperi, olive e acciughe, che apre la bocca verso i «crudi di Federico», quattro, spinti verso l'amaro — è il caso del «Calamaro crudo, concentrato di pomodoro, origano e pecorino», in cui del pesce resta solo la tenacia, come se fosse uno spaghetto molto al dente, e il resto è puro gusto — oppure verso l'acido, i due estremi tra i quali si estende la mano dello chef. «La mia è una cucina di mare, del Mediterraneo. A parte le capesante giapponesi e il baccalà delle Lofoten arriva tutto da qui. Molto dall'Adriatico, ma anche dal Tirreno, dallo Ionio, dipende dalla stagione. Fino a due settimane fa avevo i lupini (vongole, *ndr*) da Fano, oggi ho la paranza da Ponza, le lampughe invece non ci sono più». Quando parla del prodotto quasi si emoziona:

Aceti aromatizzati, liquori, spezie: la materia prima viene esaltata con sapori accesi

CHI È

Classe 1981, marchigiano di Fano, Federico Delmonte ha aperto il suo primo ristorante nel 2012 nella sua città natale, «Il vicolo del curato». Trasferitosi a Roma con la moglie Angelica, ha lavorato nell'antica osteria di pesce «Chinappi» Nel maggio 2018 ha inaugurato la sua insegna: «Acciuga», nel quartiere Prati, dove cucina il pesce del Mediterraneo

2

3

4

5

1 Lo chef Federico Delmonte **2** Uno scorcio della sala **3** Cappelletti al limone e capperi **4** Moscardino impanato alla griglia **5** L'insegna del ristorante **6** Il sous chef Salvatore Levantino

6

elenca, specie per specie, quelle che usa per i crudi, per gli scottati, per la griglia, per la frittura. Spiega come si diverte con la bottiglieria, le erbe aromatiche, le spezie. L'aceto lo fa lui con i ragazzi — due — in cucina. Bianco e rosso, aromatizzato allo zafferano, al rosmarino, allo scalogno, alle erbe di Provenza. Si agita, saltella da un angolo all'altro per controllare che i tavoli siano allineati al millimetro. Sistema i quadri e le cornici con gli aforismi: «Mi piacciono quelli di Tonino Guerra, in bagno ce n'è uno di Henry Ford: "Qualità significa fare bene quando nessuno ti guarda"». Poi si placa e racconta: «Se oggi ho il mio locale lo devo a mio papà, ingegnere, che mi ha aiutato ad aprire e a mia moglie Angelica (36 anni, mamma dei loro due bimbi Celeste e Milo, 6 e 3, *ndr*). È lei che mi ha fatto ripartire, due anni fa: io volevo quasi mollare dopo un'esperienza non felice da "Chinappi", storica osteria di pesce che mi ha insegnato tanto, ma in cui l'idea di ristorazione era molto diversa dalla mia. Me ne sono andato, non trovavo altre opportunità, pensavo di meritarmelo. Invece, come dice Mauro Uliassi, mio grande amico, nella vita tutto è destino, e la mia opportunità era questa. Mi serviva solo qualcuno che me la facesse vedere». Prima del maggio 2018, data dell'inaugurazione, «Acciuga» era un ristorante cinese chiuso da due anni. «Abbiamo fatto tanti lavori, è stata una scommessa. Ma oggi la gente torna, è contenta, si riconosce in quello che mangia. Alla fine è questo il senso del mio mestiere. Se arriveranno anche dei riconoscimenti tanto meglio». Per Delmonte si tratta di una rinascita: di lui si era parlato molto tra 2012 e 2013, quando aveva aperto un ristorante a Fano, «Il vicolo del curato». «Le guide mi avevano premiato ma la sala era vuota. La crisi picchiava, un anno e mezzo dopo avevo già chiuso. Ma a 30 anni butti la chiave e vai avanti. A 35 è stata più dura. Tutto, però, serve: da "Chinappi" ho preso l'idea della pasta alla fine del menu, per valorizzarla». La chiusura con tagliatella rotta in sugo di brodetto, anticipata da un morso di piadina pomodoro, burrata e acciuga, in effetti è speciale. E prima dei saluti arriva un sorso di «moretta». Cioè? «Rum, anice, brandy, limone. Il caffè dei pescatori, il saluto del mare».

INGREDIENTI

Per il brodo: **4** limoni, **1 l** di acqua, **250 g** di capperi sotto sale. Per la pasta: **750 g** di farina, **250 g** di semola, **10** tuorli, **8** uova intere, **25 g** di olio extravergine di oliva, **5 g** di sale. Per la farcia: **500 g** di pane raffermo, **2 spicchi** grattugiati di aglio, **150 g** di pecorino, **1 mazzetto** di prezzemolo, **q.b.** sale e pepe, **q.b.** succo di limone.

PREPARAZIONE

Sciacquate brevemente i capperi sotto l'acqua corrente in modo da eliminare parte del sale e lasciateli in infusione con scorza di limone (aiutatevi con un pelapatate per prelevare solo la parte gialla e non la bianca, più amara e non aromatica) e acqua. Portate a 70° e mantenete per due ore, il tempo di estrarre tutti i sapori. Mescolate gli ingredienti della pasta fino a formare una sfera compatta da stendere in una sfoglia trasparente. Spremete mezzo limone, unitelo all'acqua e ammollateci il pane. Quando ha assorbito parte del liquido, tritatelo insieme agli spicchi di aglio, al pecorino e al prezzemolo. Aggiustate di sale e pepe. Tagliate a quadrettoni la pasta, posizionate il ripieno al centro di ciascuno e chiudete per formare i tortelli. Sbollentateli in acqua per circa 40 secondi, appena vengono su scolateli e uniteli al brodo. Non vanno cotti nel brodo altrimenti quest'ultimo perde di colore e brillantezza. Finite il piatto con del fiore di cappero a pezzetti e grani di pepe. (*m.bar.*)

Parmigiano Reggiano
è una forma
di *valore naturale*.
PROGETTO QUALITÀ
PRODOTTO di MONTAGNA
PARMIGIANO REGGIANO
Il Parmigiano Reggiano non è solo il più nobile dei formaggi, è anche il più importante prodotto DOP ottenuto in montagna.
Con oltre 110 caseifici ubicati in zone di montagna e oltre 1.200 allevatori che, ogni giorno, contribuiscono a rendere più forte l'economia locale e a preservare e tutelare l'unicità del territorio montano di Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna.
PARMIGIANO REGGIANO
Quello *vero* è uno *solo*.
NATURALMENTE PRIVO DI LATTOSIO*
100% naturale
0 conservanti e additivi
parmigianoreggiano.it
Seguici sui nostri social e nel tuo punto vendita.
**Il Parmigiano Reggiano è naturalmente privo di lattosio: l'assenza di lattosio è conseguenza naturale del tipico processo di ottenimento del Parmigiano Reggiano. Contiene galattosio in quantità inferiore a 0,01 g/100 g.*

DANIEL CANZIAN

10

1

Da Gualtiero Marchesi ha ereditato il gusto per l'essenzialità, intorno alla quale ha costruito il «Manifesto della cucina italiana contemporanea». In carta ricette tipiche della tradizione fedeli all'originale, ma alleggerite e semplificate

di **Chiara Amati**
foto di Francesca Moscheni, producer Martina Barbero

Quando si varca la soglia del suo ristorante milanese, il «Daniel» di via San Marco, a pochi passi dal cuore della città, il *trompe «l'oeuf»* è immediato. Perché ovunque si volga lo sguardo, in quello spazio minimal, c'è sempre un uovo a catalizzare l'attenzione: di struzzo, come fioriera a centro-tavola o a far da lampada lungo le pareti. Di gallina tra le portate del menu o come *amuse bouche* all'inizio del pasto. «L'uovo è uno dei miei ingredienti distintivi — spiega Daniel Canzian, veneto di Conegliano, classe 1980, figlio d'arte: i genitori gestivano un locale alle porte di Venezia —. Nella sua semplicità, incarna la mia idea di cucina: pulita e sincera. Rispettosa della qualità della materia prima: se eccellente, non ha bisogno di fronzoli». Come quell'uovo al cereghin che, sotto le mani dello chef, diventa una tela bianca su cui adagiare una julienne di verdure di stagione dai colori brillanti, quasi fosse un dipinto di Matisse. «L'arte, l'altra mia grande passione, senza però essere un esperto», precisa Canzian, tenendo tra le mani l'ultimo menu, denominato M.O.M.A, come il museo di arte contemporanea più famoso al mondo, a New York, ma con una valenza tutta italiana. L'acronimo, infatti, sta per Menu Opere Movimenti Artistici e indica un percorso degustazione in cui la cucina è proposta in maniera creativa. «Traggo ispirazione dal bello e mi lascio contaminare — rimarca Canzian —. Ad esempio, la "seppia alla veneta versione Lucio Fontana" è composta da seppie in ragù tradizionale di mare, polenta biancoperla, manto di seppie con prezzemolo scottato al vapore. Ne deriva un velo verde che, poi, subisce i caratteristici tagli». Il tutto con un'ossessione per il particolare che lo chef affina grazie a Gualtiero Marchesi. «Era il 2008: il Maestro mi volle alla guida de "Il Marchesino" che non ero neppure trentenne. E quando, dopo tre anni da executive chef, cominciai a mordere il freno — sentivo che la cucina francese era il mio sbocco naturale — lui mi accompagnò dall'amico Michel Troigros de "La Maison Troisgros", tre stelle Michelin da oltre mezzo secolo. Ricordo con sorpresa l'entrée più gettonata: l'italianissimo gnocco fritto con culatello.

CHI È

Classe 1980, di Conegliano Veneto, Daniel Canzian è figlio d'arte: i genitori gestivano un ristorante. Allievo di Gualtiero Marchesi, nel 2008 guida «Il Marchesino» come executive chef. Nel 2010 vince il premio Pellegrino Artusi come miglior giovane chef dell'anno, nel 2011 è a capo di tutti i ristoranti del gruppo Marchesi. Che lascia nel 2013 per aprire «Daniel», il suo locale in centro a Milano

Sono ossessionato dai dettagli: fanno vivere un piatto di luce propria e non riflessa

PER CHI È DA CENONE E CHI DA PRANZO,

IL PANETTONE DEI MILANESI.

il Viaggiator Goloso

IL PANETTONE DEI MILANESI. DI TUTTI I MILANESI.

Panettone e milanesi, un connubio indissolubile da tempo, che negli ultimi anni si è arricchito di una nuova tradizione: **il panettone de il Viaggiator Goloso.**

Il panettone firmato da il Viaggiator Goloso è infatti ormai entrato nel novero dei panettoni più amati dai milanesi che, quando non si rivolgono a una delle rinomate pasticcerie del centro, sempre di più scelgono uno dei panettoni il Viaggiator Goloso.
Che si prenda il tram o si scelga il monopattino, che si vada allo stadio o si scelga il teatro, o che si preferisca il divano al crossfit, il Viaggiator Goloso ha davvero il panettone perfetto per tutti i gusti e per tutti i tipi di personalità.

Dal tradizionale panettone **classico**, soffice e gustoso preparato con uvetta "sun muscat" e morbide scorze candite di arancia e cedro "liscio diamante", alle raffinate e innovative varianti del **panettone con frutti esotici**, con **gocce di cioccolato fondente**, con i gustosi abbinamenti di **cioccolato e pere candite**, con **cioccolato e zenzero** o con i **marrons glacés**; oltre a una varietà di **dolci di Natale 100% vegetali**.

UN NATALE RICCO DI NOVITÀ

L'opera di costante ricerca insita nella filosofia de il Viaggiator Goloso porta sempre delle novità e, per il Natale 2019, alle tante varianti di panettone si aggiungono nuove golosità, tra cui una versione di **panettone con mele candite e cannella**, una con **sola uvetta varietà "sun muscat"** senza scorze di agrumi canditi e la tradizionale **Bisciola della Valtellina**.
Un viaggio, quello nel mondo dei dolci delle feste, che non è l'unico intrapreso da il Viaggiator Goloso che, in linea con i suoi valori di distintività e autenticità, propone anche una vasta scelta di cesti natalizi e una selezione di Franciacorta, Prosecco e Moscato d'Asti per brindare a tutte le festività.

UN TEMPORARY PER TUTTI I BUONGUSTAI

Per assaggiare tutte le specialità il Viaggiator Goloso, fino al 6 gennaio sarà aperto un esclusivo **XMAS Store in Piazza San Babila** che si andrà così a inserire nel cuore dello shopping. Un negozio unico, nato per invitare tutti i milanesi e non, a godersi un momento pieno di gusto tra un acquisto e l'altro. In questo speciale store chiunque potrà trovare il regalo perfetto per quegli amici e parenti che amano trovare sotto l'albero specialità gastronomiche di alta qualità.

La linea "il Viaggiator Goloso" è in esclusiva tutto l'anno **nei Supermercati Unes** e **U2**, negli **store VG**, negli **ipermercati Iper, La grande i** e su **Amazon Prime Now.**

www.ilviaggiatorgoloso.it | seguici su

2

3

1 Lo chef Daniel Canzian nel suo ristorante «Daniel», a Milano **2** Il bancone in cui è possibile pranzare e cenare con vista cucina **3** Giacomo Scollato, chef della brigata in cucina **4** Seppie alla veneta, un piatto del nuovo menu M.O.M.A **5** Enrico Bortoluzzo, addetto alla sala in un momento di preparazione prima del servizio

SEPPIA ALLA VENETA *LUCIO FONTANA*

INGREDIENTI

2 kg di seppie, **500 g** di cipolle bianche, **100 g** di vino bianco, **300 g** di fumetto di pesce, **50 g** di olio evo, **100 g** di nero di seppia, **40 g** di clorofilla di prezzemolo, **600 g** di piselli, **30 g** di scalogno, **300 g** di burro, **1** arancia, **1** limone, **q.b.** sale e pepe.

PREPARAZIONE

Lavate le seppie e privatele della loro pelle, recuperate la sacca con il nero e dividete le teste dal corpo per tagliarle a concassé. Affettate la cipolla a julienne, rosolatela per 10 minuti, unite le seppie e proseguite per altri 5 minuti. Bagnate con vino bianco, aggiungete il fumetto e cuocete per 30 minuti. Unire il nero di seppia ridotto, salate e pepate. Frullate il corpo delle seppie insieme alla clorofilla, stendete il composto tra due fogli di carta da forno, cuocetelo a vapore per 20 minuti a 60 gradi e tagliatelo in quadrati (20 cm per lato). Sbucciate i piselli e sbollentateli. Sciogliete il burro con scalogno, buccia di arancia e di limone e frullate con i piselli. Salate e pepate. Stendete un cucchiaio di mousse di piselli, adagiatevi il ragout di seppie e coprite con il tappeto di seppia. Prima di servirlo, effettuate il taglio che richiama le opere di Lucio Fontana. (*m.bar.*)

4

5

Folgorazione! In un istante ho capito quanto fosse importante recuperare le nostre tradizioni. Ricominciando dall'Italia, sempre nel 2011 e sempre con Marchesi che mi ha aperto gli occhi una volta di più: non esistono luoghi al mondo con la nostra biodiversità culinaria. Dovevo prenderne coscienza e restaurare, semplificando senza stravolgere. Per un paio d'anni ancora l'ho fatto insieme a lui; poi, nel 2013, ho aperto il mio "Daniel"». È orgoglioso Canzian, ma inquieto: «Mancava qualcosa, che so, un programma che chiarisse una volta per tutte la mia idea di gastronomia. Ci sono arrivato la scorsa estate quando, finalmente, ho pubblicato il Manifesto della cucina italiana contemporanea: genuina, sostenibile, legata al territorio e alle stagioni. Il punto di partenza? La materia prima». Chef Canzian la sceglie andando ai mercati della città, insieme alla brigata. «Amo valorizzare i piccoli fornitori locali. Ragazzi che sulle bancarelle propongono solo prodotti stagionali, nel rispetto dei ritmi della natura. E poi al mercato ci si confronta. Non passa settimana senza che incontri Arturo, della "Latteria San Marco". Lui sa indicare, al solo sguardo, se un carciofo è eccellente oppure no. E quando, pacca sulla spalla, mi dice "Vai!", io acquisto, certo che diventerà l'elemento-chiave di un piatto». Si ferma Daniel, la brigata lo chiama, gli chiede un consiglio. Lui risponde davanti agli occhi dei commensali, perché la cucina si trova in sala. A dividerla dai clienti nessuna barriera: solo un bancone. «Chi viene da me sa che può sedersi ai tavoli o accomodarsi agli sgabelli, a pochi passi dai fuochi, e scambiare quattro chiacchiere con la brigata. Che ha il dovere di interagire. Al cuoco, oggi, è richiesto un altissimo livello di professionalità e voglio che i miei ragazzi raccontino quel che fanno. Dopotutto la mia è una cucina di emozioni». Senza stella… «Non mi sento meno bravo per non averla (ancora) ricevuta. Continuo a cucinare, come Van Gogh continuava a dipingere. Poi è stato capito. E no, non impazzisco, casomai mi diverto».

Le ricette protagoniste dei pranzi e delle cene di dicembre sono quelle per me più rassicuranti Quelle, insomma, che non mi tradiranno mai Ne ho scelte sette tra le 80 del mio ultimo libro, selezionandole proprio perché non hanno mai finito di esprimere la loro ricchezza. Sopravvivendo, così, al rumore di fondo della quotidianità

IL MIO (CLASSICO) NATALE

di **Angela Frenda**,
foto di Stefania Giorgi, food styling di Manuela Conti
styling di Sara Farina, producer Tommaso Galli

GLI INCONTRI

I (miei) grandi classici, uscito per Solferino, è in vendita in edicola (in brossura, 12,90 euro) e in libreria in edizione cartonata (18 euro). Il 12 dicembre alle 18 l'autrice lo presenterà da Peregolibri a Barzanò (Lecco). Mentre lunedì 16 alle 18.30, durante un aperitivo natalizio da Boffi Solferino a Milano (via Solferino 11), ne parlerà con la vicedirettrice vicario del *Corriere della Sera* Barbara Stefanelli. Ingresso libero su prenotazione, scrivendo una mail a eventisolferino@rcs.it

E adesso, cosa cucinerò a Natale? Me lo sto chiedendo da tempo. E così credo anche voi. D'altronde, è uno dei pochi momenti in cui riusciamo a riconnetterci con noi stessi, e dunque cucinare diventa anche un modo di prendersi cura della nostra vita. Io ad esempio sono immersa in una sorta di rush infernale di cose da finire, lavori da consegnare, progetti da chiudere. E guardo alla pausa festiva come a un'oasi in cui rifugiarmi per riprendere in mano tutto. E il cibo sarà un aspetto fondamentale di queste giornate. E alla fine, che devo dirvi, le ricette protagoniste di questi pranzi e cene sono sempre quelle che mi rassicurano di più. Che non mi tradiranno mai. Perché non c'è sentimento più doloroso di quello che si prova davanti a un piatto riuscito male, nonostante si sia seguita la ricetta fedelmente. E quindi si ricorre, in occasioni come queste, alle pietanze che non vengono mai meno. E che però rappresentano qualcosa di speciale. È la loro storia a renderle simboliche. Ecco perché ho scelto di raccogliere ne *I (miei) grandi classici* ricette diventate iconiche per motivi diversi. Per spiegarvi questo termine sono ricorsa a un piccolo gioco intellettuale. Ho ripescato ciò che Italo Calvino aveva scritto a proposito dei libri: 14 regole che aiutavano a riconoscere quando un testo poteva essere inserito, appunto, tra i

È uno dei pochi momenti in cui riusciamo a riconnetterci con noi stessi

FRENCH TOAST

INGREDIENTI

10 prugne, **2 cucchiai** di zucchero a velo, **15 g** di burro, **1 stecca** di cannella, **1 bacca** di anice stellato, **2 cucchiai** di acqua di fiori di arancio, **2** uova, **2 cucchiai** di zucchero, **240 ml** di crème fraîche, **80 ml** di latte, **1 bacello** di vaniglia, **8 fette** di pan brioche, **60 g** di burro salato,

Riunite in una casseruola le prugne, lo zucchero a velo, il burro, la cannella e l'anice stellato e fate bollire a fiamma media per circa 5-10 minuti. Potete servire la composta calda o, se preferite, a temperatura ambiente. Quando sarete pronti per servire il dolce, rimuovete dalla composta l'anice stellato e la stecca di cannella, aggiungete l'acqua di fiori di arancio e mescolate. Per il french toast: montate le uova con lo zucchero. Unite la crème fraîche, il latte e i semi di vaniglia e continuate a montare con le fruste. Quando il composto diventerà chiaro e spumoso, immergetevi le fette di pan brioche per qualche secondo, ricoprendole bene su ogni lato. In una padella abbastanza capiente, sciogliete la metà del burro salato a fiamma media. Disponete metà delle fette di pane nella padella e lasciatele abbrustolire per circa 1 minuto per lato, finché non prendono un bel colore marrone dorato. Ripetete l'operazione con il burro e le fette di pane rimasti. Spalmate su ogni fetta qualche cucchiaio di composta di prugne e servite immediatamente spolverizzando, a piacere, con un po' di zucchero a velo. (*t. gal.*)

4 PERSONE

30 MINUTI

Una pietanza diventa eterna grazie alla storia che si porta dietro E perché parla a tutti

grandi classici. Ebbene, rileggendole, mi sono resa conto che praticamente ciascuno di questi punti poteva essere applicato, senza alcuno sforzo, anche alle ricette. Ad esempio, si dice «grande classico» una ricetta che ogni volta in cui la assaggi o la prepari ti sembra sempre la prima volta. Ancora: un classico è un piatto che non ha mai finito di dire quel che ha da dire; i classici sono piatti che quanto più si crede di conoscerli per sentito dire, tanto più si assaggiano trovandoli nuovi, inaspettati, inediti; il «tuo» classico è quello che non può esserti indifferente e che ti serve per definire te stesso in rapporto e magari in contrasto con lui. Infine: è classico ciò che persiste come rumore di fondo anche là dove le mode più incompatibili fanno da padrone. In poche parole, quello che fa di un libro di cucina un grande classico non sono tanto le ricette, composte pur sempre da una lista di ingredienti. Ma le storie che si nascondono dietro. Lo ha spiegato bene la filosofa e femminista inglese Jeanette Winterson in un articolo che ha celebrato la riedizione del capolavoro di Nigella Lawson, *How to eat*, a vent'anni dalla prima pubblicazione. «Ciò che rende unico un libro di cucina — ha scritto — è il viaggio che la nostra immaginazione riesce a compiere grazie alla scoperta di ingredienti originali. Il fuoco, che è un elemento antico e

Tra i miei preferiti c'è il timballo di ziti A Napoli si fa solo in occasioni speciali

TIMBALLO DI ZITI AL FORNO

INGREDIENTI

500 g di ziti, **500 g** di melanzane, **200 g** di provola, **80 g** di parmigiano, **1,2 kg** di pelati, **1** cipolla media, **1 costa** di sedano, **1** carota piccola, **2 cucchiai** di olio extravergine di oliva, **1 ciuffo** di prezzemolo, **1 ciuffo** di basilico, **q.b.** burro, olio per friggere, sale e pepe

Sminuzzate carota, sedano e cipolla e fateli soffriggere insieme. Unite i pelati, basilico e prezzemolo. Fate cuocere a fuoco lento per circa 30 minuti. Frullate la salsa, aggiungendo 2 cucchiai di olio, un pizzico di sale e pepe, e fate addensare gradualmente la salsa. Versate in una pentola l'olio per friggere e portatelo in temperatura. Nel frattempo, lavate le melanzane e tagliatele a fettine. Friggete le melanzane lasciandole morbide, scolatele, tamponatele per asciugare l'olio in eccesso con la carta da cucina e salatele. Spezzate gli ziti in quattro parti e lessateli in abbondante acqua salata. Intanto, tagliate la provola a fettine sottili. Scolate la pasta al dente e conditela con due mestoli di salsa e una manciata di parmigiano. Dopo aver mescolato, riponetene metà in una pirofila e aggiungete uno strato di provola e uno di melanzane. Completate distribuendo il resto della pasta sulle melanzane e versateci sopra la salsa rimasta. Spolverate con il parmigiano, completate con qualche fiocchetto di burro e cuocete in forno già caldo a 220°C per circa 10 minuti. Lasciate riposare il timballo per 5 minuti prima di servirlo. (*t. gal.*)

6 PERSONE

90 MINUTI

CALAMARATA, PINOLI E POMODORI SECCHI

INGREDIENTI

2 cucchiai di capperi, **20** pomodori secchi, **2 cucchiai** di olive nere, **1 spicchio** di aglio, **4 cucchiai** di pinoli, **2 cucchiai** di uvetta, **1 pizzico** di origano, **3** calamari, **400 g** di calamarata, **1 bicchiere** di vino, **q.b.** prezzemolo, sale e olio

Dissalate i capperi e tagliate i pomodori secchi a striscioline. Denocciolate poi le olive e tritate anch'esse. Sbucciate l'aglio e, servendovi del palmo della mano, schiacciatelo leggermente. In una padella dai bordi alti, riscaldate un filo d'olio e fate dorare lentamente lo spicchio di aglio. Appena prende colore, toglietelo e aggiungete nella padella i pinoli. Lasciate tostare per 1-2 minuti a fuoco medio, poi unite i capperi e l'uvetta e rosolate ancora per 1-2 minuti. Mescolate bene prima di aggiungere anche le striscioline di pomodori secchi e il trito di olive. Pulite i calamari e tagliateli ad anelli. Cuocete la calamarata molto al dente in acqua bollente leggermente salata: tutti gli altri ingredienti sono molto sapidi. Scolate la pasta, versatela nella padella con i pinoli e aggiungete i calamari. Bagnate con il vino e portate a termine la cottura a fuoco vivo, prestando attenzione a non far asciugare la pasta e mescolando la calamarata con delicatezza fino ad amalgamare tra loro tutti gli ingredienti. Se dovesse asciugarsi troppo unite uno o due mestoli dell'acqua di cottura della pasta. Concludete con una spolverata di prezzemolo fresco tritato. (*t. gal.*)

4 PERSONE

40 MINUTI

La sogliola al burro? È un piatto semplice eppure carico di tecnica ed emozioni

suggestivo. Lo spezzare il pane. Il piacere di fare la spesa». Il cibo, come il linguaggio, è una necessità basilare e quotidiana. Noi abbiamo bisogno di mangiare. Ma ciò che consacra un libro di cucina a grande classico è qualcosa che va oltre l'«how to», concetto che oramai troviamo anche su Google. Noi siamo attratti da quelle pagine per la storia e le storie che sottintendono. Prendete *I biscotti di Baudelaire* di Alice Toklas: nessuno lo legge per i piatti ma per il piacere della scrittura e del mondo raccontato. Così, se dovessi costruire un menu classico per Natale, pescherei tra questi miei 80 piatti. Ad esempio, per me un primo piatto è a base di pasta o riso. Tutto il resto, semplicemente, non esiste. D'altronde, sono nata a Napoli. E sono cresciuta vedendomi sfilare davanti, ad ogni occasione importante o pranzo di famiglia o pranzo-e-basta, piatti di pasta. Con qualche (piccola) concessione per il riso. In forno o sui fornelli. Tra le mie ricette preferite troverete sempre il timballo di ziti. Perché a Napoli la pasta in crosta...di pasta rientra tra i piatti dei giorni di festa. E cioè: Natale, Capodanno e Pasqua. Nel XIX secolo queste pietanze arrivavano sulle tavole degli aristocratici napoletani preparate dai monsù, i cuochi che lavoravano nelle case dei nobili. Il timballo poi mi piace particolarmente, perché rappresenta l'essenza più vera del primo piatto:

I dolci iconici per me sono la crostata (salata) al cioccolato e nocciole o il french toast

IL MENU DI ANGELA FRENDA

SOGLIOLA AL BURRO CON PATATE ARROSTO

INGREDIENTI

480 ml di latte, **8** sogliole sfilettate, **360 g** di burro chiarificato, **2** limoni per guarnire, **q.b.** farina, sale e pepe. Per le patate: **18-24** patate novelle bollite, **80 g** di burro, **25 g** di prezzemolo tritato

Riscaldate il forno a 175 °C. Fate marinare le sogliole pulite e sfilettate nel latte per circa 10 minuti. Sgocciolatele, impanatele nella farina e conditele su entrambi i lati con un po' di sale e pepe. In una padella abbastanza grande e dal fondo spesso, sciogliete lentamente 3 cucchiai di burro chiarificato a fiamma media. Quando il burro sarà caldo, aggiungete una sogliola con il lato della pelle rivolto verso il basso e saltatela per circa 3-4 minuti, finché sarà dorata, poi giratela delicatamente e cuocete anche l'altro lato per 2-3 minuti. Una volta cotta, trasferitela su un foglio di carta assorbente. Ripetete l'operazione con tutte le sogliole, aggiungendo un po' di burro chiarificato ogni volta. Potete usare il forno per tenere calde le sogliole già cotte. Per le patate, dopo averle tagliate a cubetti, scaldate lentamente del burro in una grande casseruola. Aggiungete le patate e saltatele a fuoco medio per circa 5 minuti, finché saranno dorate su tutti i lati. Conditele con sale e pepe macinato fresco, aggiungete il prezzemolo tritato e servitele con le sogliole, insieme a qualche fetta di limone. (*t. gal.*)

F

T

8 PERSONE

70 MINUTI

CROSTATA (SALATA) CIOCCOLATO E NOCCIOLE

INGREDIENTI

375 g di farina integrale, **100 g** di zucchero, **½ cucchiaino** di sale, **225 g** di burro, **2** tuorli, **80 ml** di panna. Per la ganache: **205 ml** di panna fresca, **340 g** di cioccolato fondente, **100 g** di nocciole tostate

Mischiate insieme farina, zucchero e sale. Aggiungete il burro continuando a impastare finché il composto risulterà granuloso. Unite poi all'impasto i tuorli sbattuti con la panna. Continuate a lavorare l'impasto fino a formare una palla. Avvolgetela la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per 1 ora. Stendete poi la pasta con il matterello e foderate uno stampo imburrato e infarinato. A questo punto, ponete lo stampo nel congelatore per circa 15 minuti. Nel frattempo, riscaldate il forno a 190°C. Cuocete poi il guscio di pasta in bianco nel forno già caldo per 15-20 minuti, eliminando a metà cottura i pesetti. Durante la cottura potete occuparvi della ganache. In un pentolino, scaldate la panna a fiamma media. Incorporate 300 g di cioccolato spezzettato e mescolate con una spatola. Sfornate la crostata, lasciatela raffreddare e farcitela con la ganache. Cospargete il dolce con le nocciole tagliate grossolanamente e il restante cioccolato, distribuendoli su tutta la superficie oppure secondo una decorazione di vostro gradimento. Lasciate raffreddare la crostata in un luogo asciutto finché il cioccolato risulterà solido. (*t. gal.*)

T

10 PERSONE

55 MINUTI

Un secondo, oggi, deve saper essere protagonista senza però risultare anche ingombrante

è protagonista senza essere ingombrante. E i classici in questo sono strepitosi: si impongono senza strafare. Forti del loro essere parte comune di una storia. Tra i secondi, ho scelto la sogliola al burro, patrimonio della cucina francese. Piatto semplice eppure carico di tecnica, dove gli ingredienti la fanno da padrone senza se e senza ma. Burro? Sì grazie. Infine, per i dolci devo dirvi che dopo una parte della mia vita trascorsa a cucinare, ho finalmente capito perché mi terrorizzano: mi faccio sopraffare dal culto della perfezione. Ecco perché non mi stancherò mai di ripetere: non servono qualifiche per entrare in cucina, indossare un grembiule e cominciare a preparare qualcosa. E mai come con i dessert ho selezionato per voi una lunga lista di quelli considerati grandi classici. Di solito sono dolci iconici e legati alle tradizioni. Come la crostata al cioccolato e nocciole o il french toast per la colazione delle feste. L'ambizione, lo dico spesso, è proprio quella di avere un giorno una ricetta di dessert per la quale essere ricordata. Come ha raccontato Dorie Greenspan a proposito della meravigliosa Maida Heatter, forse la food writer di pasticceria più amata d'America. Tanto da essere diventata leggendaria la sua torta al limone. A noi, non resta che provarci. Buon Natale.

Il cibo, come il linguaggio, è una necessità basilare Noi abbiamo bisogno di mangiare

Per un Natale ancora più buono

Pandori, panettoni, tacchini farciti e tante altre gustose meraviglie. Grazie ai forni Wolf

Natale: momento di tradizioni, ricette di famiglia e profumo di arrosti e dolci che avvolge tutta la casa. È in questa occasione più che mai che il forno si trasforma nel nuovo focolare domestico, meglio ancora se è performante, capiente, facile da usare e versatile. Il forno delle famiglie, e delle feste, si chiama Wolf. Dalla famosa casa madre americana, Sub Zero and Wolf, la famiglia dedicata alla cottura, Wolf appunto, ha fatto della capienza volumetrica e della vastità dei programmi dei propri forni la caratteristica imbattibile del brand. Il forno più grande al mondo (arriva a 148 litri) non è solo potente e capiente, ma anche accessoriato per molteplici modalità di cottura, mentre il suo fratello, il forno a vapore combinato (da 51 litri), è delicato, capace di gestire una cottura a vapore controllato, con una precisione al grado centigrado, ma anche lente e performanti cotture a bassa temperatura, così come rigenerare i cibi e sfornare pane professionale. C'è chi sceglie il tradizionale forno Wolf proprio per i momenti natalizi, per produrre in casa pandori, panettoni, tacchini farciti e mirabolanti meraviglie senza confini di gusto, immaginazione e spazio di cottura.Questo forno permette di avere il potenziale di un vero e proprio ristorante a casa, non solo nei giorni di festa; perché per lievitare, disidratare, arrivare ad alte temperature per cucinare perfettamente, ad esempio la pizza, non è necessario che sia festa! Anche la gestione dello spazio è un parametro molto importante, perché poter sfruttare la capienza, non solo per infornare grandi cibi, ma per cuocerne diversi contemporaneamente, è fondamentale: la perfetta circolazione dell'aria all'interno della cavità, ottenuta grazie al sistema brevettato di doppia ventilazione chiamato dual verti cross, permette di ottenere cotture dei cibi uniformi e perfette su ogni ripiano della cavità di cottura. Per non parlare degli accessori: la sonda per gestire perfettamente la cottura della carne o la pietra bake stone per la pizza cotta come in un forno a legna (286°C), o lo speciale kit di disidratazione

che permette di essiccare frutta, verdura e molto altro, fino a creare meravigliose e naturali decorazioni natalizie con le fette di arancia disidratate.
E poi i programmi automatici e molto intuitivi che grazie alla funzione gourmet ti guidano nella scelta di temperature, tempi e persino collocazione del ripiano di cottura migliore. Con un dito i ripiani scorrono dentro e fuori, come i cassetti di una cucina, facendoti scegliere con il minimo sforzo il punto migliore dove posizionare il cibo o permettendoti di guardarlo da ogni angolazione senza piegarti in mille contorsionismi inutili. Esiste una ricetta perfetta anche per i forni: metterne due in colonna. La combinazione vuole un forno tradizionale sotto e uno a vapore combinato sopra: la colonna delle meraviglie sarà pronta a sfornare ogni ben di Dio passando dalle cotture ad altissime temperature a quelle delicate con il vapore combinato. Nel forno a vapore Wolf il vapore necessario viene calcolato, con l'aiuto di esclusivi sensori, in base all'emissione di umidità del cibo stesso e il risultato sarà un prodotto sempre morbido dentro ma croccante e fragrante fuori.
È una grande soddisfazione avere in casa un oggetto che porta in sé tutte le caratteristiche di una antica cottura tradizionale, ma dotato delle più innovative tecnologie e performance. Il vero cuore di una High Performance Kitchen.

frigo2000.it

Torta di noci, caffè e sciroppo d'acero

L'aggiunta del caffè al classico abbinamento noci e sciroppo d'acero conferisce un'interessante mescolanza di sapori che rende questa torta molto particolare e apprezzata.

PRIMA DI INIZIARE
La scelta dello sciroppo d'acero fa la differenza in questa ricetta. Scegliere quello con il sapore più concentrato perché l'aroma potrebbe affievolirsi dopo la cottura.

PORZIONI 1 TEGLIA
LIVELLO GRIGLIA
POSIZIONE 3
TEMPO DI COTTURA
25-30 MINUTI

INGREDIENTI PER LA COPERTURA
300 g di zucchero di canna
16 g di farina bianca
9 g di cannella macinata
113 g di burro a dadini a tempertura ambiente
125 g di noci tritate

INGREDIENTI UMIDI
120 ml di sciroppo d'acero
120 ml di latte intero
240 g di panna acida (o 250 ml di panna
fresca e succo di mezzo limone)
2 uova grandi

INGREDIENTI SECCHI
325 g di farina bianca

3 g di sale kosher
3 g di lievito secco istantaneo
3 g di bicarbonato di sodio

PREPARAZIONE
Preriscaldare il forno a 175°C in modalità bake con la griglia in posizione 3.
In una ciotola di medie dimensioni mescolare con un cucchiaio gli ingredienti della copertura insieme fino a ottenere una consistenza friabile e mettere da parte.
In un'altra ciotola di medie dimensioni sbattere insieme gli ingredienti umidi fino a che non sono ben amalgamati.
In una ciotola grande, mescolare insieme gli ingredienti secchi.
Versare gli ingredienti umidi nella ciotola con gli ingredienti secchi e mescolare con delicatezza fino a un impasto omogeneo.
Versare metà del composto in teglia rotonda di diametro 24 cm, imburrata e infarinata.
Aggiungere metà della copertura, e versare sopra il resto dell'impasto.
Coprire con la copertura rimanente.
Cuocere in forno per 25-30 minuti (controllare la cottura con uno stuzzicadenti).

Sfoglie di frutta

Ecco uno spuntino sano e facile per tutta la famiglia (ottimo per i viaggi "on the road"). Richiede poco tempo di preparazione e si conserva facilmente a lungo.

PRIMA DI INIZIARE
Per realizzare questa ricetta è necessario il Silpat® (tappetino in silicone) facilmente reperibile nei negozi di attrezzatura da cucina. In alternativa si può utilizzare un foglio di carta forno, da cui però risulterà un po' più difficile staccare le sfoglie di frutta.

QUANTITÀ
1 TEGLIA
LIVELLO GRIGLIA
POSIZIONE 6
TEMPO DI COTTURA
2,5-3 ORE

INGREDIENTI
160 g di ciliegie essiccate
235 ml di acqua
15 ml di succo di limone
15 g di miele

PREPARAZIONE
Impostare il forno a 75°C modalità dehydrate.
Cuocere la frutta in acqua bollente per circa 10-15 minuti fino a ottenere una consistenza morbida.
Utilizzando un frullatore a immersione, frullare la frutta con il liquido rimasto fino a ottenere un composto liscio.
Aggiungere un po' d'acqua se necessario per ottenere una consistenza abbastanza sottile così che il composto si riesca a versare lentamente dal frullatore.
Versare su un tappetino in silicone adagiato su una teglia e distribuirlo uniformemente in tutta la superficie.
Sarà molto sottile.
Avviare la modalità disidratazione a 75°C per 2,5-3 ore, finché i bordi della sfoglia di frutta si sollevano dal tappetino.
Raffreddare completamente prima di tentare di staccare.
Assicurarsi che tutta la superficie del frutto sia asciutta: una leggera sensazione di "umido" si avvertirà ancora (non bagnato).
Rimuovere dalla teglia e lasciare raffreddare a temperatura ambiente ancora sul tappetino in silicone, poi tagliare a strisce.
Conservare in frigorifero arrotolato nella carta forno e poi avvolto nella pellicola.

SFOGLIE DI ALBICOCCA
Utilizzare 160 g di albicocche secche tagliate in piccoli pezzi e aumentare l'acqua a 470 ml.

È una sorta di panpepato che profuma di inverno, perfetto accompagnamento di piatti dolci o salati. Per esempio terrine, patè e formaggi. Ma può anche essere utilizzato come base per un facilissimo pudding alle mele

PANE SPEZIATO ALLA CANNELLA

di **Alessandra Avallone**
illustrazione di Felicita Sala

È inverno e piove troppo spesso. Io colgo perciò ogni occasione per accendere il forno e il pane al miele speziato, una sorta di pan pepato, è un ottimo pretesto. È una ricetta che profuma di inverno, di festa e di tè delle cinque con Mary Poppins. È un vero comfort food già mentre lo si prepara. Vale la pena di prepararne una dose doppia per riutilizzarlo in tante ricette dolci e salate, anche perché va bene dalla colazione alla sera. Il suo aroma di miele e spezie infatti è il perfetto complemento per terrine e patè, formaggi, pesce affumicato. Con il pan pepato mixato si possono poi fare panature raffinate, crostini aromatici per vellutate di radici o ripieni per volatili e ravioli. Io lo utilizzo anche in un dolce cremoso con le mele a cui conferisce un aroma davvero speciale.

INGREDIENTI

160 g di farina debole, **5 g** di lievito per dolci, **1 cucchiaino** di bicarbonato di soda, **1 presa** di sale, **1 cucchiaino** di cannella in polvere, **½ cucchiaino** di 4 spezie, **160 g** di miele millefiori, **60 g** di zucchero di canna, **1,5 dl** di acqua, **60 g** di burro, **1** limone, **1** arancio non trattati

4 PERSONE

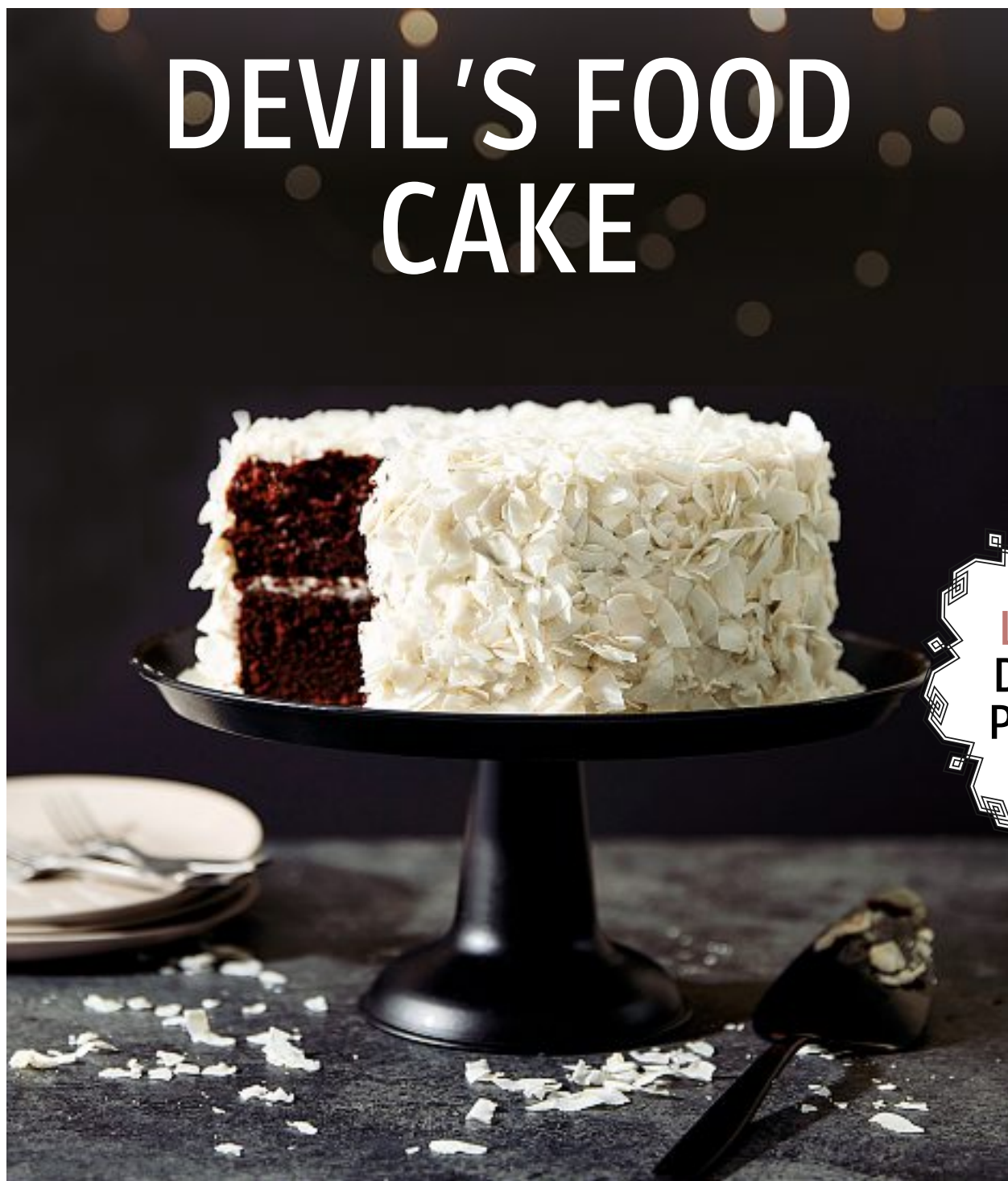
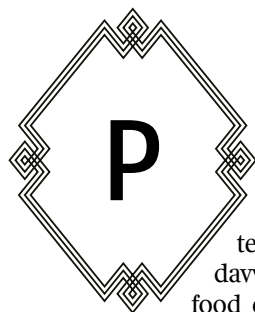
60 MINUTI

PREPARAZIONE

Riunite in una piccola casseruola lo zucchero, il miele e l'acqua. Portate ad ebollizione. Aggiungete le spezie, una presa di sale, la scorza grattugiata dell'arancio e del limone. Unite infine il burro tagliato a dadini, mescolando finché si sarà sciolto. Lasciate intiepidire. Setacciate la farina con il lievito e il bicarbonato. Incorporate la miscela con il miele, mescolando con l'impastatrice con il gancio a foglia. Imburrate ora uno stampo da cake e rivestitelo di carta forno. Versate l'impasto e cuocete a 180°C per 45-50 minuti. Fate raffreddare e sformate il pan pepato solo quando è tiepido. Se lo servite come dolce, completatelo spennellando la superficie con una marmellata o gelatina di arance sciolta a bagnomaria, altrimenti avvolgetelo nella carta forno e nell'alluminio per conservarlo almeno una settimana: lo potrete servire a fette sia con il dolce che con il salato. Guarnito con delle fette di arancia e limone candite, il pan di spezie è anche un regalo super facile nel periodo delle feste. Se vi piace, partendo dal pan pepato, potete preparare anche una semplicissima torta di mele, un pudding che profuma d'inverno, da fare così. Sbucciate due o tre mele, tagliatele ciascuna in 12 spicchi, poi spruzzatele di succo di limone. Cuocete gli spicchi per 6-8 minuti circa in padella con una noce di burro, quando inizieranno a prendere colore spegnete la fiamma. In una ciotola ora sbattete 4 uova con la frusta, incorporate 5 dl di latte e 1 dl di panna fresca, profumate con una presa di cannella e versate in una pirofila da forno imburrata. Sbriciolate 350 grammi di pan di spezie a grossi pezzi, sopra la crema. Coprite con gli spicchi di mela, cospargete con due cucchiai di zucchero di canna e cuocete in forno a 180°C per 40 minuti circa. Tirate il pudding alle mele fuori dal forno, lasciatelo intiepidire solo un poco e servitelo al cucchiaio ancora caldo. Ma se ne avanza è buonissimo anche freddo.

BIO SI NASCE
BIO SI CRESCE
BIO SI É
#nerosubianco
BIOLOGICO
ORGANIC
alce nero
100%
SPAGHETTONI
VARIETÀ DI GRANO
CAPPELLI
500g e (1.1lb)
AGRICOLTORI BIOLOGICI DAL 1978

DOLCE ALLO SPECCHIO

La «torta del diavolo», chiamata così perché è molto difficile resisterle, è diversa da tutti gli altri dessert al cioccolato per la sua leggendaria sofficità. Nella versione di Erin McDowell, tra le migliori food writer d'America, il ripieno è con una farcia di crema al burro e scaglie di cocco

di **Lydia Capasso**
foto Mark Weinberg, food styling Erin McDowell, producer Martina Barbero

Per gli Americani è il dolce del diavolo perché come Belzebù è tentatore, e resistergli è davvero difficile. La Devil's food cake è diversa da qualunque altro dolce al cioccolato, oltre che per il suo sapore intenso anche per la sua estrema sofficità, dovuta alla presenza del bicarbonato di sodio. E così anche noi abbiamo ceduto alle sue lusinghe e abbiamo provato la ricetta di Erin McDowell, foodwriter e foodstylist tra le più apprezzate negli Stati Uniti, autrice di *The Fearless Baker* considerato dal *New York Times* uno dei migliori libri di pasticceria del 2017. La versione di Erin è farcita e ricoperta da una crema al burro ed è arricchita da scaglie di cocco. Come molte torte americane la Devil's food cake è ricca di zucchero, quindi se amate i dolci più delicati diminuitene la percentuale, il risultato sarà meno peccaminoso.

LA MAESTRA

Conosciuta come la regina delle pie, Erin McDowell è una delle food stylist più note a New York. I suoi piatti sono spesso protagonisti di servizi sul *New York Times* e su *Food52*. Ha pubblicato nel 2017 il suo primo libro *The Fearless Baker*. Sta lavorando al secondo, sempre dedicato alla sua passione, i dolci

INGREDIENTI

Per una torta a due strati di 23 cm. Per la base al cioccolato: 125 g di cacao amaro, 240 g di acqua bollente, 255 g di burro ambiente, 590 g di zucchero semolato, 280 g di uova (o 5 uova grandi), 15 g o 1 cucchiaio di estratto di vaniglia, 360 g di farina 00, 8 g di lievito chimico, 6 g di bicarbonato di sodio, 3 g di sale marino fino. Per la crema americana al burro: 225 g di burro a temperatura ambiente, 450 g di zucchero a velo, 10 g di estratto di vaniglia, 60 g di panna. Per completare: 250 g di scaglie di cocco al naturale (non zuccherate).

PREPARAZIONE

Prima di mettervi all'opera accendete il forno a 175° e imburrate e infarinate due tortiere dal diametro di 23 cm. Cominciate, dunque, dalle basi: in un recipiente versate il cacao, aggiungete l'acqua bollente e mescolate con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo. Unite il latte, continuando a mescolare, e tenete da parte. Nella ciotola di una planetaria dotata di accessorio a spatola lavorate il burro, lo zucchero e la vaniglia a velocità medio-bassa fino a ottenere una crema spumosa. Vi occorreranno 4 o 5 minuti. Aggiungete le uova, uno alla volta, incorporando bene ciascun uovo prima di aggiungere il successivo. In un'altra ciotola mescolate farina, lievito, bicarbonato e sale. Aggiungete un terzo di questa miscela all'impasto nella planetaria e azionate la spatola a velocità media per amalgamare il tutto. A questo punto unite il composto di cacao, acqua e latte in due volte, alternandolo alla restante miscela di farina. Dividete ora l'impasto ottenuto nelle due tortiere già imburrate e infarinate e lasciate cuocere in forno per circa 45 minuti o fino a quando, controllando la cottura con uno stuzzicadenti, non ne uscirà asciutto e pulito. Lasciate raffreddare le torte nei loro stampi per 10-15 minuti, poi estraetele e mettetele su una gratella per farle raffreddare completamente.

Dedicatevi ora alla crema al burro: nella ciotola di una planetaria munita di accessorio a spatola lavorate il burro e lo zucchero a velo a velocità medio-bassa per 4-5 minuti e ottenete un composto liscio e spumoso. Aggiungete vaniglia e panna e amalgamate. A questo punto montate il vostro dolce: con un coltello seghettato asportate la calotta di ciascuna torta per ottenere una base piatta. Sistemate una delle due su un piatto girevole o su un'alzatina. Versate quindi qualche cucchiaiata di crema al burro sul primo strato e con una spatola distribuitela in maniera uniforme. Adagiate sulla seconda torta, capovolta, in modo che il fondo piatto sia rivolto per bene verso l'alto. Spalmate di crema la superficie della seconda torta e il bordo esterno. Con le mani fate aderire per bene le scaglie di cocco sulla sommità della torta e anche al bordo. Raffreddate in frigorifero per almeno 15-20 minuti prima di tagliare e servire.

CONSIGLI

Per la perfetta riuscita di questa torta usate polvere di cacao scura, oltre al colore ha anche un sapore più intenso. Gli ingredienti per la crema al burro a temperatura ambiente. Lo strato di farcia non deve essere spesso per evitare che la torta sia troppo dolce. Si conserva in frigo, ben coperta, fino a 5 giorni

Nata dalla fantasia di uno chef bolognese, la ricetta ricorda la cottura in crosta. Nel guscio di pasta brisé nasconde un ripieno goloso fatto di tortellini e ragù. Attenzione, però, allo stampo che userete

LO SCRIGNO DI VENERE

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi, food styling di Alessandra Avallone, styling di Sara Farina, producer Tommaso Galli

Esistono piatti che entrano nella storia senza grandi sforzi. Magari solo grazie all'intuito di un singolo, come è avvenuto anni fa per lo scrigno di Venere. La storia infatti racconta che la ricetta originale nacque dall'ingegno dello chef Evio Battelani del ristorante «Al Catunzein» di Bologna. Evio, infatti, si divertiva a far scoprire i segreti del suo scrigno boccone dopo boccone, senza svelarne prima il contenuto. Che di fatto, seguendo la tecnica della cottura in crosta, racchiude gli ingredienti simbolo dell'Emilia Romagna: tortellini, ragù, besciamella e parmigiano reggiano. Questo primo (che è anche piatto unico) altro non è che un cestino contenente la pasta e i suoi condimenti classici, un vero e proprio timballo. Il riferimento a Venere deriva direttamente dalla storia dell'origine «divina» del tortellino. La leggenda narra che durante una notte trascorsa in una locanda a Castelfranco, Venere fu sorpresa completamente nuda dal proprietario. L'uomo, ammaliato dalla forma perfetta dell'ombelico della dea, tentò di riprodurne le fattezze utilizzando per dare quella forma la sua famosa pasta ripiena. Le principali difficoltà di questa ricetta sono la gestione dei tempi di cottura, la stesura di una pasta del giusto spessore e fare poi attenzione allo stampo: se si attacca al fondo finisce per rompersi al momento di sformarlo. Si cucina di solito in una cocotte da soufflé. La perfezione del piatto è nel suo equilibrio: bisogna evitare la troppa asciuttezza, ma non eccedere con la besciamella o il ragù. Ricordatevi, infine, di farcire a strati: prima tortellini, poi parmigiano, e ancora tortellini...

INGREDIENTI

Per la pasta brisé: 330 g di farina tipo 1, 6 cl di acqua, 1 uovo, 100 g di burro. Per la pasta all'uovo: 200 g di farina e 2 uova. Per il ripieno dei tortellini: 300 g di macinato di bovino e maiale, 200 g di mortadella, 200 g di prosciutto crudo. Per il ragù di carne: ½ cipolla, 1 carota, 1 sedano, 300 g di macinato di bovino e maiale, ½ bicchiere di vino bianco, 200 g di salsa di pomodoro, q.b. di burro, sale, pepe e olio extravergine d'oliva. Per la besciamella: 200 ml di latte fresco o, se preferite, parzialmente scremato, 10 g di

Le principali difficoltà del piatto sono la gestione dei tempi e la stesura della sfoglia

TRE COSE DA SAPERE

L'INVOLUCRO

Per questo piatto, della tradizione bolognese, la pasta che solitamente si prepara è una brisé: solo burro, farina e acqua. Per legarla meglio, però, il consiglio è di aggiungere anche un uovo. Così l'impasto diventerà più elastico e facile da lavorare

LA FORMA

Per essere fatti alla perfezione, i tortellini andrebbero arrotolati intorno al mignolo. In questa preparazione, però, anche se non sono uniformi non c'è da preoccuparsi. La pasta che li avvolge coprirà ogni imperfezione. Potete anche provare altri formati: agnolotti, plin o cappelletti

COME SERVIRLO

Lo scrigno di Venere è un piatto che va servito ancora caldo. Se aspettate troppo correte il rischio che la pasta si sfaldi cedendo all'umidità interna delle due salse. Seguendo la ricetta vi avanzerà un po' di besciamella e ragù: aggiungetene un cucchiaio su ogni fetta di timballo (*t. gal.*)

Crediti: tovagliolo in lino Tab Fr colore antracite e piatto piano in porcellana di Limoges (designed by Beatrice Rossetti) di Society Limonta, forno combinato Generazione 7000 Miele. Location: Boffi Solferino, Miele Experience Center di Milano

burro, 10 g di farina 00. Per la finitura: 1 tuorlo d'uovo.

PREPARAZIONE

Fate la tradizionale fontana con la farina setacciata, aggiungete le uova e impastate. Una volta ottenuto un panetto liscio e morbido, copritelo con una ciotola o strofinaccio e mettetelo da parte a riposare. Ora preparate la pasta brisé: mescolate acqua e uovo. Impastate il burro e la farina con la punta delle dita. Quando il composto diventa sabbioso, aggiungete gli ingredienti liquidi e impastate. Schiacciate la pasta con il palmo della mano, ripiegatela in tre, rischiacciatela. Ripetete l'operazione ancora una volta, quindi avvolgete la pasta nella pellicola e lasciatela riposare almeno 1 ora in frigo. Preparate un trito di scalogno, carota e sedano e soffriggetele in padella con dell'olio. Aggiungete il trito di carne, fate rosolare e sfumate con il vino bianco a fiamma molto alta. A questo punto unite la passata di pomodoro, mescolate bene per fare amalgamare il tutto, e quando comincia a sobbollire abbassate la fiamma al minimo. Usate il fornello più piccolo che avete a disposizione. Salate e pepate. Mettete il coperchio, quindi fate cuocere, sempre a fuoco molto basso, per 40 minuti. Mescolate di tanto in tanto durante tutta la cottura, aggiungendo un paio di cucchiai ci acqua calda se dovesse servire. Adesso tocca alla besciamella. Sciogliete il burro in un pentolino con il fondo spesso. Aspettate che la parte acquosa evapori e aggiungete in un colpo la farina setacciata. Fate cuocere per qualche minuto e aggiungete il latte freddo e la noce moscata. Continuate a cuocere fin quando la besciamella non sarà abbastanza densa da velare il cucchiaio. Preparate il ripieno: mettete prosciutto, mortadella e grana in un mixer e tritate finemente, quindi aggiungete il tuorlo. Tagliate dei cerchi dalla pasta stesa di 3 cm di diametro (i tortellini devono essere molto piccoli, al massimo i riquadri devono misurare 12cm per lato), mettete una nocciolina di ripieno, chiudete a mezzaluna, unite gli estremi e rigirate la parte senza ripieno per dare la classica forma. Cuoceteli in acqua salata per 2 minuti. È ora di assemblare il piatto. Stendete la pasta brisé su un pezzo di carta forno, tenendone da parte per ricoprire il timballo. Con la pasta stesa, senza togliere la carta forno, foderate una teglia. Condite i tortellini con il ragù e con la besciamella. Versate la pasta nella teglia, stendete il pezzo di brisé tenuto da parte in modo da ricoprire la teglia e sigillate i bordi. Battete in una ciotolina un tuorlo con 2-3 cucchiai di latte. Spennellate la superficie, inserite la sonda in modo che la punta metallica arrivi al cuore dello scrigno e cuocete in forno già caldo a 190°C per circa 40 minuti. Lo scrigno sarà pronto quando la temperatura interna, visualizzabile a display, arriverà a 90°C. È importante misurarla in modo molto preciso per fare sì che tutti gli elementi siano cotti alla perfezione. Sfornate, fate riposare qualche minuto quindi toglietelo dallo stampo e servite ancora caldo.

Evitate che sia troppo asciutto, ma senza esagerare con la besciamella

COME FUNZIONA

IL TERMOMETRO WIRELESS COLLEGATO AL FORNO

La temperatura giusta per essere sicuri che un filetto di carne sia al sangue? Quarantacinque gradi al cuore, come si dice in gergo tecnico (cioè misurandola nel centro dell'alimento). E quella, invece, per capire se il pane è cotto e pronto da sfornare? Intorno ai 94, non uno di più e non uno di meno. Spesso basta poco per avere la certezza (anche matematica) di non fallire in cucina. Una sonda termometrica diventa allora uno strumento utile per chi cerca determinati risultati. Ed è per questo che è stata inclusa da Miele, azienda specializzata nello sviluppo di elettrodomestici di alta gamma, negli accessori in dotazione ai suoi forni della nuova Generazione 7000. Per andare incontro al desiderio di misurare in maniera precisa la temperatura (al cuore) degli alimenti. Questa sonda, posizionata dietro al pannello motorizzato del forno, tra il serbatoio dell'acqua e il contenitore di condensa, è una sorta di termometro wireless da inserire all'interno della preparazione prima di essere infornata. Chi sta in cucina potrà così leggere l'aumento graduale della temperatura sul display, misurato con la massima precisione. Un aiuto tecnologico, insomma, non solo nella preparazione di carne e pesce, ma anche per preparazioni più complesse. Quelle che mettono insieme ingredienti diversi con tempi e temperature specifici. Come i timballi di pasta. *(t. gal.)*

IL MENU SALUTARE

 PER CELIACI FACILE LIGHT   VEGETARIANA TRADIZIONALE PERSONE TEMPO DI PREPARAZIONE E COTTURA

A Natale e a Capodanno non c'è restrizione alimentare che tenga. A patto, però, di mangiare bilanciato nei giorni di mezzo. Con cibi fermentati, verdure e legumi a pranzo e cena Tisane, tè e infusi al posto degli spuntini. E il trucco di cotture e condimenti leggeri

LA DIETA «TRA» LE FESTE

di **Anna Villarini**

foto di Laura Spinelli, food styling Alessandra Avallone, styling Stefania Aledi, producer Tommaso Galli

Lo so, lo so, mica si può pensare di mangiare in maniera sana ed equilibrata a Natale e Capodanno! Altrimenti che ne sarebbe di panettoni, pandori, torroni, pinocchiate, cappelletti e quant'altro? Una volta tanto che si può sgarrare... E allora, per evitare troppe restrizioni in un periodo di feste, anche gastronomiche, possiamo provare a mettere a punto questa efficace strategia che prevede di riaggiustare stomaco, fegato e peso nei giorni di mezzo. Se, dunque, siete abituati a far visita ad amici e parenti, che vi offrono prelibatezze a cui è spesso impossibile rinunciare, tra una giornata conviviale e l'altra provate a incastrare le portate del nostro menu, per una volta privo di spuntini. Al loro posto tante tisane salutari, infusi e tè non zuccherati. Poi della frutta fresca di stagione, quest'ultima da consumare, comunque, con misura.
In fondo abbiamo ingerito abbastanza calorie da poterci permettere di ridurre al minimo pasti che sono tutto sommato accessori e non fondamentali. Anche colazione, pranzo e cena diventano più leggeri senza, con ciò, farci mancare i nutrienti irrinunciabili per la salute. Importanti sono i cibi fermentati come il kefir di acqua e i crauti, che riassestano un pochino il microbiota intestinale, insieme a un'abbondanza di verdure e legumi. Il tutto già a partire dalla colazione per arrivare a zuppe, minestroni e vellutate che, peraltro, aiutano a dormire meglio la notte e a non sovraffaticare il cuore, impegnato, in questi giorni, a digerire alimenti molto più complessi. Poi un po' di pesce, preferibilmente azzurro: riduce il rischio di infiammazione che i cibi delle Feste potrebbero aumentare. Attenzione anche alle cotture: nei giorni di mezzo lasciamoci alle spalle grigliate e fritture per dare spazio a preparazioni fatte con acqua o cotte al forno, sempre senza abusare dei condimenti. Molto utile, infine, sarebbe camminare o, se siete fortunati, sciare in quota con l'aria pulita che regala la montagna.

**Nutrizionista e ricercatrice alla Fondazione IRCCS-Istituto Nazionale dei Tumori*

LA SETTIMANA

	COLAZIONE	SPUNTINO	PRANZO	SPUNTINO	CENA
L	Caffè con focaccina di farina di ceci	Tisana di bardana	Riso basmati, pesce azzurro, cavolfiore sedano e carote *	Una arancia	Vellutata di zucca e tocchetti di pane con sedano rapa lessato
Ma	Tè al gelsomino, biscotti al cioccolato fondente *	Tisana di ortica	Zuppa di orzo e funghi con contorno di zucca al forno	Mela cotta alla cannella	Minestra con fagioli borlotti; pinzimonio di carote e cavolfiore
Me	Orzo con pane di grano duro e patè di ceci	Tisana di tarassaco e cardo	Bulgur con pollo e verdure; broccoli al peperoncino *	Due o tre mandarini	Vellutata di cavolo nero con soncino in insalata e arance *
G	Tè bancha con pane integrale e fichi	Tisana alla malva	Quinoa con verdure di stagione; topinambur lessato	Una pera	Zuppa di cicerchie e orzo con sformato di zucca e cipolla
V	Tisana limone e zenzero con torta di mele non zuccherata	Tisana ai semi di finocchio	Maltagliati e ceci al rosmarino; carote con zenzero e limone	Una mela verde o gialla	Mix di legumi e verdure, contorno di scalogno stufato
S	Kefir di acqua con porridge di grano saraceno e frutta	Tisana di cicoria	Spaghetti Timilia ai frutti di mare, cime di rapa all'agro *	Due otre mandaranci	Vellutata di cavolo rosso con un uovo; finocchi e clementine
D	Tè matcha con pane integrale e salsa di avocado	Tisana di ribes nero	Cartoccio di verdure di stagione con pane integrale e alici *	Un grappolo d'uva	Zuppa di cipolle e pane raffermo con verza, pinoli e mela

DA RITAGLIARE

Ricette illustrate a pagina 53

Crediti: piatti Asa Selection, tovaglioli la Fabbrica del lino

INGREDIENTI

140 g di farina di avena, **½ cucchiaino** di lievito, **½ tazza** di composta di mele senza zucchero, **" di tazza** di chips di cioccolato fondente, **2 cucchiai** di bevanda di riso non dolcificato **2 cucchiai** di olio evo, **1** punta di coltello di semi di vaniglia

BISCOTTI AL CIOCCOLATO

Mescolate in una ciotola la farina di avena, il lievito e le chips di cioccolato fondente. In una seconda ciotola mescolate la composta di mele con l'olio, la bevanda di riso e i semi di vaniglia. Aggiungete il tutto alla farina e mescolate con un cucchiaio di legno. Fate riposare l'impasto in frigorifero per 3 ore. Formate quindi delle palline di impasto, con le mani o con un porzionatore da gelato. Allineatele sopra la teglia rivestita di carta forno e cuocete a 180°C per 12 minuti. Conservate i biscotti in un barattolo di vetro a chiusura ermetica. Se volete preparare in casa la composta di mele, grattugiate 2 mele delicious e cuocetele in una casseruola con il succo di mezzo limone e 2 cucchiai di acqua fino ad avere una purea omogenea. (*al. av.*)

4 PERSONE

30 MINUTI

INGREDIENTI

2 carote arancioni e **2** viola, **2** pastinache, **2** rape, **1 mazzetto** di cipollotti, **¼** cavolfiore giallo, **½ cucchiaino** di semi di finocchio, **4** sfoglie di pane carasau, **4 filetti** di acciughe, **1 spicchio** d'aglio, **12** alici fresche, **1** albume, **q.b.** prezzemolo, olio evo, sale e pepe

CARTOCCIO «DI STAGIONE» E ALICI

Sbucciate le carote, le rape, le pastinache e tagliatele a bastoncini. Dividete in cimette il cavolfiore, tagliate a pezzetti i cipollotti. In una terrina mescolate tutte le verdure, conditele con sale, pepe, 2 cucchiai di olio e i semi di finocchio. Tagliate 4 fogli di carta forno, mettete al centro di ognuno le verdure, piegate a metà i cartocci, spennellate di albume i bordi, quindi pieghettateli fino a sigillarli completamente, disponeteli sulla teglia del forno e cuocete a 180°C per 20 minuti. Tritate le acciughe salate con il prezzemolo e l'aglio, stemperate con 2 cucchiai d'olio e condite le alici fresche e pulite con questa salsina. Disponetene 3 sopra ogni sfoglia di pane carasau. Passate in forno per 5 minuti. Servite le sfoglie di pane e acciughe con i cartocci di verdure. (*al. av.*)

4 PERSONE

35 MINUTI

INGREDIENTI

200 g di bulgur, **1 petto** di pollo grande, **4** cipollotti rossi, **2 teste** di radicchio tardivo **1** carota, **1 costa** di sedano, **1** arancia non trattata, **q.b.** timo fresco, **q.b.** aceto di mele, **q.b.** aceto balsamico, **q.b.** olio evo, **q.b.** sale e pepe

BULGUR CON POLLO E BROCCOLI

Versate il bulgur in una ciotola, copritelo di acqua bollente fino a superare il livello di 2-3 cm. Aggiungete 2 prese di sale e coprite per 30 minuti. Tagliate a dadini il pollo, conditelo con sale, pepe, timo, 2 cucchiai di aceto balsamico, 2 cucchiai di olio e marinate per 10 minuti. Tritate i cipollotti, il sedano, la carota. Saltateli in padella con 2 cucchiai di olio, unite il radicchio tagliato a tocchetti, sfumate con 2 cucchiai di aceto di mele, salate e cuocete 5 minuti. Unite il bulgur e fate insaporire 10 minuti. Nel frattempo saltate il pollo in una padella antiaderente per 5 minuti, sfumate con il succo dell'arancio e regolate di sale. Servite il bulgur con le verdure distribuendovi sopra il pollo, la scorza di arancio e servite. (*al. av.*)

4 PERSONE

60 MINUTI

INGREDIENTI

200 g di riso basmati, **500 g** di sgombro al naturale, **1** scalogno, **1 piccolo** porro, **1 cucchiaino** di curry, **¼ di cucchiaino** di curcuma, **4 cucchiaini** di uova di trota, **1** lime, **4 cucchiai** di yogurt di cocco, **1 mazzetto** di coriandolo, **q.b.** olio evo, sale e pepe

RISO BASMATI E PESCE AZZURRO

C
F
L

Tostate il riso per 30 secondi, aggiungete 2 prese di sale, 400 g di acqua e portate ad ebollizione a fuoco vivo, coprite, abbassate al minimo e cuocete 12 minuti. Tritate lo scalogno, affettate finemente il porro e soffriggete in un wok ampio. Poi salate e unite il curry. Versate anche il riso, lo sgombro spezzettato e insaporite il tutto per qualche minuto. Unite infine lo yogurt di cocco, la scorza del lime, il succo di mezzo lime, sale e pepe. Servite il riso nelle ciotole o nei piatti individuali, cospargete di coriandolo, completate con un cucchiaio di yogurt di cocco e un cucchiaino di uova di trota o di salmone. Accompagnate con un pinzimonio classico, oppure raddoppiate le dosi della salsa di yogurt e servitela con le verdure crude. (*al. av.*)

4 PERSONE

35 MINUTI

INGREDIENTI

1,5 kg di cavolo nero, **1** sedano rapa medio **1** cipolla, **1 spicchio** di aglio, **4 cucchiai** di lenticchie rosse decorticate, **4 fette** di pane raffermo, **1,5 dl** di brodo vegetale senza glutammato, **q.b.** olio evo, **q.b.** sale e peperoncino in polvere

VELLUTATA DI CAVOLO NERO

L
Tritate grossolanamente la cipolla e l'aglio, poneteli in una casseruola a bordi alti con 2 cucchiai di olio e soffriggete dolcemente. Sbucciate il sedano rapa, tagliatelo a dadini, quando la cipolla è trasparente unitelo al soffritto insieme alle lenticchie rosse e continuate la cottura. Versate il cavolo nero pulito in casseruola lasciandolo appassire 5 minuti con le altre verdure. Unite il brodo vegetale, portate ad ebollizione e cuocete 20-25 minuti. Frullate la zuppa a crema e regolate di sale. Tostate in forno il pane tagliato a dadini: servite la vellutata con i crostini, un giro di olio crudo e peperoncino a piacere. Accompagnate con un'insalata di soncino e arance sbucciate al vivo condita con una citronette (olio, limone, sale, pepe) all'erba cipollina. (*al. av.*)

4 PERSONE

60 MINUTI

INGREDIENTI

320 g di spaghetti integrali, **800 g** di cozze **800 g** di vongole, **500 g** di fasolari, **4 spicchi** di aglio, **250 g** di pomodorini del piennolo, **1** limone verdello, **q.b.** origano secco e prezzemolo, **q.b.** olio evo, **q.b.** sale e pepe

SPAGHETTI TIMILIA AI FRUTTI DI MARE

F
T

Tritate 2 spicchi di aglio e una manciata di prezzemolo. Mettete le cozze e i fasolari in una casseruola con metà del trito aromatico, coprite e fate aprire a fuoco vivace. Filtrate poi il fondo di cottura e versatelo sopra i molluschi. Ripetete l'operazione con le vongole e il trito rimasto. Filtrate anche la loro acqua e tenetela da parte. Scaldate un wok ampio e versate 2-3 cucchiai di olio, unite l'aglio vestito e i pomodori tagliati a metà, cuocete a fuoco vivace 5 minuti e versate l'acqua delle vongole. Cuocete gli spaghetti, scolateli molto al dente, versateli nel wok e cuoceteli fino ad assorbire il liquido. Unite i molluschi con la loro acqua, finite di mantecare la pasta. Cospargete con la scorza di limone, origano, pepe e un filo di olio crudo. (*al. av.*)

4 PERSONE

35 MINUTI

Chiamato anche rustico, è il classico piatto «acchiappa complimenti»: raramente ci sono imprevisti nell'esecuzione e il risultato finale, imponente nella sua forma a ciambella, è garantito anche modificando qualche passaggio

BABÀ SALATO

di **Tommaso Galli**
foto di Francesca Moscheni, food styling di Alessandra Avallone, styling di Stefania Aledi

Conserva il fascino del pan brioche casalingo. E una volta tolto dal forno diventa il piccolo orgoglio di chi l'ha preparato. Lì sul vassoio, imponente nella sua forma a ciambella, il babà salato — anche se alcuni lo chiamo rustico — è la classica ricetta acchiappa complimenti. Un po' piaciona, insomma. Perché anche se a vederla si direbbe complicatissima, frutto di lunghe ore di lievitazione e pieghe a non finire, in realtà si tratta di un impasto che sa perdonare. Non importa se il burro è troppo freddo o se ne mettete un cubetto in più del necessario. Può passare anche l'aggiunta del sale prima del dovuto. Ma una volta che la farina è ben amalgamata alle uova e al latte — con la planetaria diventa tutto ancora più semplice, ma anche a mano non è impossibile —, non ci saranno imprevisti. Ed è strano, perché il babà (quello dolce da cui deriva la versione salata) è nato un po' per caso. Quando, inavvertitamente, nel Settecento Stanislao Leszczynski, re polacco in esilio in Lorena, ha fatto cadere una goccia di Madeira su una fetta di kugelhopf, tipico lievitato austriaco. Da lì, quell'impasto neutro addolcito dalla bagna alcolica ha fatto il giro delle corti europee fino ad arrivare a quella napoletana, diventando un simbolo di tutta la città. Capace soprattutto di evolversi. Perché togliendo dalla preparazione il mix di zucchero e liquore e aggiungendoci, invece, formaggio e salame, si è capito che il risultato non sarebbe cambiato. Anzi. Alla fine è un po' questo il potere delle ricette che in cucina sanno consolare prima di tutti chi le prepara: dare la sicurezza che, anche inventandosi un passaggio, il risultato non cambierà.

INGREDIENTI

200 g di farina 00, 300 g di farina manitoba, 250 ml di latte, 120 g di burro, 150 g di salame Agerolino Levoni, 100 g di provola a cubetti, 100 g di parmigiano, 3 uova, 7 g di lievito di birra, 2 cucchiaini di sale.

PREPARAZIONE

Per prima cosa, versate nella ciotola della planetaria le due farine setacciate insieme e il lievito. Aggiungete il latte a filo e iniziate a impastare con il gancio. Unite le uova, uno alla volta, sempre lavorando a bassa velocità. Unite ora il parmigiano grattugiato, il pepe macinato sul momento e il burro a temperatura ambiente un cubetto alla volta. Aumentante a questo punto la velocità. Impastate per 15 minuti, aggiungendo il sale in due riprese. La massa a questo punto dovrà apparire elastica, liscia e si staccherà molto facilmente dalle pareti della ciotola. Unite ora il salame Agerolino tagliato a cubetti e il formaggio a dadini lasciando la planetaria in funzione a bassa velocità in modo da farli incorporare delicatamente. Potete anche impastare a mano, ci vorrà solo più tempo. Prelevate l'impasto e trasferitelo all'interno di uno stampo a ciambella da 26 cm di diametro. Livellate, coprite con la pellicola alimentare e fate lievitare nel forno con la luce accesa fino al raddoppio (circa 2 ore). Cuocete il babà salato nel forno già caldo a 180°C per circa 45-55 minuti. Sfornate, lasciate raffreddare completamente prima di sformare sul piatto da portata.

Una volta tolto dal forno, diventa l'orgoglio (salato) di chi l'ha cucinato

DISPENSA

di **Martina Barbero**

CELEBRATIVO

I dolci di Natale di Giovanni Cova & C. si vestono con le opere di Leonardo Da Vinci, per celebrare il cinquecentenario dalla sua morte. La Gioconda? Avvolge il panettone classico

PER LA FONDUTA

Nessuna fonduta può dirsi tale senza un Gruyère Dop. Prodotto nel cantone di Friburgo, in Svizzera, è un antico formaggio stagionato a crosta lavata. Ottimo anche da solo

DA OLIVE TAGGIASCHE

L'Olio Genesi di Guido1860 è un extravergine prodotto a partire da sole olive taggiasche. I frutti vengono raccolti a mano e subito spremuti a freddo

CONDIMENTO VEGETALE

Con il 37 per cento di grassi in meno rispetto a burri e margarine, Vallé Omega 3 è il condimento vegetale che aiuta a mantenere un corretto livello di colesterolo

Originari della Svezia, dove vengono serviti con una tazza di caffè filtro all'ora della merenda, sono panini dolci speziati. Il segreto? Sta tutto nell'arte dell'intreccio, capace di creare strati sovrapposti di impasto e ripieno

CARDAMOM BUN

di **Martina Barbero**
foto Francesca Moscheni, styling Stefania Aledi, food styling Alessandra Avallone

Sono mani svedesi quelle che hanno per la prima volta intrecciato la pasta dolce e speziata che sta facendo il giro delle capitali foodie. Londra, Manhattan, Sydney, ma anche Parigi e Milano. I cardamom bun, tradotti letteralmente panini al cardamomo, popolano ormai le migliori bakery in circolazione, al fianco di pagnotte a base di lievito madre, donut e babka. L'impasto è simile a quello di un pan brioche: latte, burro — o condimento vegetale per un risultato più leggero, come nel caso di questa ricetta — e una farcitura profumatissima a base di cannella e semi di cardamomo macinati. A Stoccolma, da «Fabrique», la panetteria approdata anche a New York pochi mesi fa che ha dato inizio alla bun-mania, questo dolcetto viene servito con caffè filtro a metà pomeriggio, come spuntino, quello che gli svedesi chiamano «fika». «Si tratta di una merenda energetica, ideale durante una giornata fisicamente attiva — spiegano i ricercatori del team Smartfood dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano —. Tra l'altro, grazie alla farina integrale e alle spezie, aumenta l'apporto di fibra e diminuisce quello di zucchero, abituando il palato ad un gusto meno dolce». Il segreto del loro successo sta nell'arte dell'intreccio, capace di creare strati di impasto fragrante e ripieno cremoso. Per farli a casa, basta immaginarsi di avvolgere un gomitolo.

INGREDIENTI

Per la pasta lievitata: 80 g di Vallé-Omega3, 25 g di zucchero, 1 cucchiaino di cardamomo macinato, 2 dl di latte, $\frac{1}{2}$ cucchiaio abbondante di lievito di birra secco, 420 g di farina semintegrale. Per il ripieno: 60 g di Vallé-Omega3, 25 g di zucchero, $\frac{1}{4}$ di cucchiaino di cannella in polvere, $\frac{1}{4}$ cucchiaino di cardamomo macinato, 1 punta di semi di vaniglia. Per glassare: 1 uovo piccolo, $\frac{1}{2}$ cucchiaio di zucchero di canna chiaro.

PREPARAZIONE

Mescolate in una ciotola condimento vegetale, zucchero e cardamomo in polvere. In una seconda ciotola sciogliete il lievito nel latte tiepido e lasciate riposare 10 minuti. Incorporate il lievito nel mix a base di zucchero. Unite quindi la farina e lavorate l'impasto finché risulta elastico e non appiccicoso (potete utilizzare l'impastatrice con la foglia a velocità media). Coprite la pasta e lasciate raddoppiare di volume in un luogo tiepido (2 ore). Mescolate gli ingredienti del ripieno, stendete la pasta in un rettangolo di circa 40x50 cm e spalmateci sopra la crema di zucchero. Ripiegate la pasta in tre, come una busta, e tiratela nuovamente in un rettangolo delle dimensioni del precedente. Tagliatelo in 8-10 strisce, quindi tagliate nuovamente ogni striscia a metà, nella lunghezza, lasciando attaccata la pasta a una delle due estremità. Arrotolate ogni doppia striscia intorno a due dita, come un gomitolo, quindi chiudete il gomitolo avvolgendo la parte finale della striscia in senso incrociato. Depositate i bun in una teglia sopra la carta forno, ben distanziati fra loro. Coprite e lasciate lievitare 30 minuti. Spennellate con l'uovo sbattuto e spolvera con lo zucchero. Cuocete per 15-20 minuti a 180-190°C.

Per farli a casa, basta immaginarsi di avvolgere la pasta tra le dita come un gomitolo

AFFUMICATO

Da mangiare anche solo tra due fette di buon pane, il salame Agerolino di Levoni (leggermente affumicato) conserva tutta la tradizione del territorio in cui è nato, Agerola (Napoli)

PER TUTTI

Senza glutine e ai frutti rossi. Il panettone Nutrifree è un lievitato adatto a tutti: oltre ad essere preparato con riso nero, contiene burro e latte privi di lattosio

FONDENTE

Granella di arancia e mandorla, caramello con un pizzico di sale o lampone e granella di nocciole. Sono le tre nuove tavolette della linea Lindt Execellence 70% cacao

COME RISCALDARSI

È l'oggetto più usato in cucina d'inverno. Il bollitore Tescoma della linea Perfecta unisce un design minimalista a uno stile più classico, grazie anche alla superficie smaltata color crema

È il bianco che prende il nome da una città del Peloponneso. Ne sono sempre esistite tante forme, diverse l'una dall'altra ma tutte provenienti da terre che affacciano sul Mediterraneo. In Italia fu la Repubblica di Venezia a decretarne il successo

MALVASIA

di **Luciano Ferraro**
illustrazione di Felicita Sala

La Malvasia è nata dal grande caos originario del vino. Ne sono sempre esistite diverse. Con il solo denominatore comune di provenire da terre del Mediterraneo. Per secoli questi vini da Malvasie multiformi venivano spesso chiamati semplicemente Greci. Sante Lancerio, bottigliere di Papa Paolo III Farnese nel suo libro *I vini d'Italia* del 1536 ne parla con passione: «La malvagia buona viene a Roma di Candia. Di Schiavonia ne viene la dolce, tonda e garba. Se si vuole conoscere la meglio bisogna che non sia fumosa né matrosa ma che sia di colore dorato». La Malvasia compare in Italia dal XIII secolo. La spinta al consumo è stata impressa dalla Repubblica veneziana che la importava e vendeva ovunque arrivassero le navi del Doge. Il nome della Malvasia deriva da una città del Peloponneso: Monemvasia o Monovaxia. La storia è iniziata, si ritiene, dalla Malvasia di Morea e dalla Malvasia di Candia (più aromatica). Poi sono nate altre Malvasie: l'Istriana, delle Lipari, del Lazio e molte altre. La Serenissima, come si legge nel volume *Il vino nella storia di Venezia* (ed. Biblos), era attentissima alla qualità del vino, punendo con severità chi taroccava bianchi e rossi, anche solo aggiungendo acqua. Le enoteche dell'epoca si chiamavano Malvasie, dove si vendevano soprattutto questi vini. Nel 1567 ne esistevano 28 tra calli e canali. Qui si ritrovavano «nobili, mercanti, operai, gondolieri, insieme confusi a prendere un bicchiere di garba, la Malvasia secca o aspra». La corporazione dei mercanti di Malvasia prosperava. Cosa è rimasto di questo successo europeo della Malvasia? Molto. Un esempio si trova nella carta dei vini di Meteri, la società veneziana che si occupa di vini naturali, biologici e biodinamici. Ecco la Malvasia delle Lipari 2018 della cantina L'Ancestrale, un mese di macerazione in anfora, con un carico di sole e agrumi (26 euro) e una etichetta stampata a torchio da un tipografo-artista di Venezia. Poi la Kras Malvazija riserva 2016 dello sloveno Emil Tavcar, ricca di tensione e potenza gentile, da 7.000 piante vecchie sul Carso (48 euro). Sempre dalla Slovenia la Malvasia macerata 2017 di Vina Zaro, campione di sapidità (23 euro). E infine, da Piquentum, la Malvazija istrana 2018 (23 euro), profumi di camomilla e albicocca, grazie al lavoro di Dimitri Brecevic, il vignaiolo che ha usato come prima cantina un serbatoio d'acqua costruito da Mussolini.

RESERVA LIMITADA 2019

Blend di preziose riserve di rum guatemaltechi invecchiati tra i 6 e i 24 anni, questo nuovo prodotto di Zacapa è affinato in botti da moscato. Possiede un aroma floreale e note di vaniglia, cioccolato e uva passa

CENTENARIO

Il rum Flor de Caña Centenario Riserva è prodotto in Nicaragua e fatto riposare in botti per 25 anni. L'azienda ne segue l'intero ciclo produttivo, dalla coltivazione della canna da zucchero alla distillazione, fino alla messa in bottiglia

AGRICOLO

Da sette anni di affinamento nasce il Rhum Vieux Agricole Martinique 7 ans d'age "Pyramide" della distilleria J. Bally. Ambrato con riflessi color mogano. Regala al naso ricordi di frutta secca, albicocca e dattero, seguiti da toni speziati

argine
montelvini.it
MONTELVINI
Collezione Serenitatis
ASOLO PROSECCO
SUPERIORE DOCG
Millesimato - Extra Brut
BUONE FESTE

«Il più giovane dei drink classici» è stato inventato a New York dal bartender australiano Sam Ross: whisky sour, sciroppo di zenzero e miele, limone fresco Talmente copiato da sembrare più vecchio di quello che è. Invece ha solo 14 anni

PENICILLIN

GUARNIZIONE
UN PEZZETTO DI GINGER CANDITO INFILZATO SU UNO STUZZICADENTI O SIMILI. NON INDISPENSABILE

TWIST
SOSTITUIRE IL WHISKY TORBATO CON UN MEZCAL ADEGUATAMENTE FUMOSO È DI GRAN MODA

WHISKY
NE OCCORRONO DUE: IL PRIMO UN BLENDED, IL SECONDO UN TORBATO DI TEMPERAMENTO

ZENZERO
LA RICETTA ORIGINALE PRESCRIVE UNO SCIROPPO DI GINGER E MIELE. MA SI PUÒ USARE ANCHE GINGER FRESCO O UN LIQUORE

di **Marco Cremonesi**
illustrazione di Felicita Sala

Tutto molto semplice: prendete un whisky sour, aggiungete zenzero e whisky torbato e vi troverete nel bicchiere un Penicillin, il più giovane dei drink classici. Nel 2005 il bartender australiano Sam Ross era da poco arrivato a New York. Lavorava al «Milk & Honey» (oggi «Ataboy»), locale di grande prestigio, e fu lì che una sera, pare senza troppo studio e rielaborando un precedente drink del locale, s'inventò il Penicillin. Nel giro di pochi anni, la mistura ha fatto il giro del mondo ed è diventata uno dei cocktail più frequentemente ritoccati dai baristi: oggi è abbastanza difficile che un bar non abbia in carta un suo discendente. Al punto che in molti lo ritengono più vecchio di quel che è, oltre che il cocktail a base di scotch whisky per eccellenza. Accattivante come un whisky sour, ma speziato e intrigante. Un classico appunto. Per prima cosa occorre uno sciroppo di miele e ginger. Una tazza di acqua, una di miele, un etto di ginger affettato o tritato. Si mette il tutto sul fuoco e quando la miscela raggiunge il bollore si abbassa la fiamma e si cuoce per 5 minuti. Si filtra bene e si fa riposare almeno una notte. Un'alternativa frequente è l'utilizzo di un liquore allo zenzero. Eccellente è il Nonino Ginger Spirit, ma richiede una piccola variazione: aggiungere meno succo di limone fresco più tardi. Usando un liquore al ginger, basta sciogliere il miele con il succo di limone. Molti bartender preferiscono pestare lo zenzero sul fondo dello shaker, ma il risultato è assai più erbaceo. Questione di gusti. Veniamo al drink. Si versano 60 ml di un whisky blended (a me piace con il Johnnie Walker Black label) nello shaker, poi 25 ml dello sciroppo di zenzero e miele e 20 di succo di limone fresco. Si shakera con l'impegno che richiede uno sciroppo e si scola in un bicchiere Old fashioned con del ghiaccio (meglio il cubettone unico). Infine, si fanno sgocciolare un paio di cucchiaini di whisky torbato sulla superficie del drink. Lo raccomanda Sam Ross in persona. Per la cronaca, l'inventore ha creato il Penicillin con il Peat Monster di Compass box, ma sono diffusi anche il Laphroaig e l'Ardbeg. Errori frequenti? Troppo limone.

Più rosate, più *terroir specific*, cioè provenienti da uno stesso vitigno o da una singola vigna, biologiche, prodotte dai vigneron oltre che dalle maison: breve guida alle bollicine francesi in evoluzione

TENDENZA CHAMPAGNE

di **Alessandra Dal Monte**
illustrazione di Felicita Sala

Di cosa parliamo quando parliamo di Champagne, in un momento in cui le vendite calano — del 4 per cento in Francia, dell'1,3 per cento in Europa, solo le esportazioni extra continentali reggono — e in cui la regione è minacciata dai cambiamenti climatici, con la temperatura media salita di 1,1 gradi in trent'anni? La risposta è solo una: «Qualità estrema: è l'unica reazione possibile. E in effetti in Champagne non si è mai lavorato bene come oggi». A dirlo è l'inglese Jancis Robinson, una delle *wine critic* più influenti, che all'ultima Modena Champagne Experience ha tratteggiato le tendenze in atto nel mondo delle bollicine francesi. Innanzitutto, la diminuzione della chimica, in vigna e in cantina. La presenza sempre più internazionale dei piccoli produttori, che ha innalzato una competizione positiva con le grandi case: «I vigneron sono ottimi storyteller, perciò hanno spinto anche le maison a raccontarsi, oltre che a basarsi sulla reputazione». E poi: la rivincita delle uve più sottovalutate come il Pinot Gris e il Pinot Meunier, «sempre più Champagne provenienti da singole vigne e da singoli vitigni, quindi sempre più *terroir specific*, il che è una ricchezza», meno aggiunta zuccherina, «visto che l'acidità è in calo a causa del surriscaldamento globale», più rosé, più invecchiamento (in anfora, in rovere). «Tutti segni che lo Champagne è un vino mobile, che evolve e si aggiorna». Ecco allora una piccola selezione di bottiglie per gustare, in queste Feste, le tante sfaccettature delle bollicine 2019.

BRUT

IL SAPORE DELL'AUBE

Lo Chardonnay arrivò in Francia (da Gerusalemme) con i nobili di ritorno dalle Crociate. I primi ceppi furono piantati nell'Aube, nelle terre di Comte de Montaigne. Oggi la firma della casa è il «Brut Grand Réserve»: 30% Chardonnay, 70% Pinot Noir, complesso ma fresco (45 euro).

ROSÉ

OMAGGIO ALLA SIGNORA

Il primo Champagne rosato ottenuto per assemblaggio (di vino bianco e rosso) porta la firma di madame Clicquot: era il 1818. Oggi il «Rosé» (con cofanetto Pencil che mantiene la temperatura per due ore) omaggia quell'idea con un vino potente ed equilibrato dai sentori fruttati (90 euro).

VINTAGE

UN'OTTIMA ANNATA

Dopo oltre 15 anni in cantina il «Dom Pérignon Brut Plénitude 2» racchiude il meglio dell'annata 2002, eccellente per il contrasto di vento e calore che ha maturato l'uva alla perfezione. Una bottiglia preziosa e opulenta seppur fruttata (da 400 euro).

100% CHARDONNAY

BRINDISI MINERALE

«Les Champs Renard» è una collina soleggiata della tenuta Jacques Picard, piccolo produttore vicino a Reims. L'extra brut 2013 (100% Chardonnay) è generoso e minerale. Azzeccato per gli aperitivi e i piatti a base di pesce, crudo e non (circa 60 euro).

100% MEUNIER

L'ALTRO PINOT

Il Pinot Meunier è il secondo vitigno più diffuso in Champagne dopo il Pinot Noir, ma anche il più sottovalutato. Ora vive la sua rivincita: il «Carte Or Brut» di Ardinat è 100% Meunier biologico. Leggermente affumicato, fresco, regge un intero pasto, dai primi alle carni (circa 30 euro).

EXTRA BRUT

QUESTIONE DI FAMIGLIA

Piccoli produttori da otto generazioni, Pierre e Antoine Paillard hanno chiamato «Parcelles» gli extra brut che derivano dalle uve dei loro 22 vigneti a Bouzy, vicino Reims. «Parcelles 2012» (60% Pinot Noir, 40% Chardonnay) è pieno ma pulito. Perfetto per l'agrodolce (da 30 euro).

Dalla chimica delle verdure ai piatti magici di Hogwarts, la selezione dei migliori libri da donare
Tra ricette, indirizzi, un po' di storia, sperimentazioni e tanta passione

LETTURE GOURMET SOTTO L'ALBERO

di **Redazione Cook**
illustrazione di Felicita Sala

MINUZIOSO

La scienza delle verdure, Dario Bressanini, Gribaudo, 277 pagine, 20 euro

GASTRO-SCIENZA IN CUCINA

Insalate e sughi spiegati con le reazioni fisiche e chimiche che avvengono in cucina, per un punto di vista inedito sulle verdure.

PER SPERIMENTARE

In cucina con Harry Potter, Dinah Bucholz, Vallardi, 366 pagine, 16,90 euro

AI FORNELLI CON HARRY (POTTER)

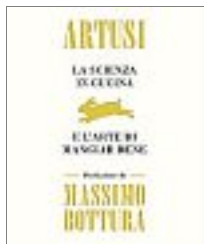
Dalla burrobirra ai calderotti, più di 150 ricette potteriane per portare in tavola il mondo di Hogwarts.

SEMPLICE

Il fornaio della domenica, Sabrine D'Aubergine, Guido Tommasi Editore, 349 pagine, 35 euro

AVVENTURE DI LIEVITO E FARINA

Non servono utensili hi-tech, gli impasti di questo libro sono semplici, per un approccio alla panificazione rilassato e *home made*.

CULT

La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene, Pellegrino Artusi, Giunti, 592 pagine, 22 euro

L'ARTUSI SECONDO BOTTURA

Edizione speciale del primo ricettario italiano, con prefazione di Massimo Bottura, per festeggiare i 200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi.

APPROFONDITO

Il dizionario della birra artigianale, Richard Croasdale, Slow Food Editore, 230 pagine, 14,40 euro

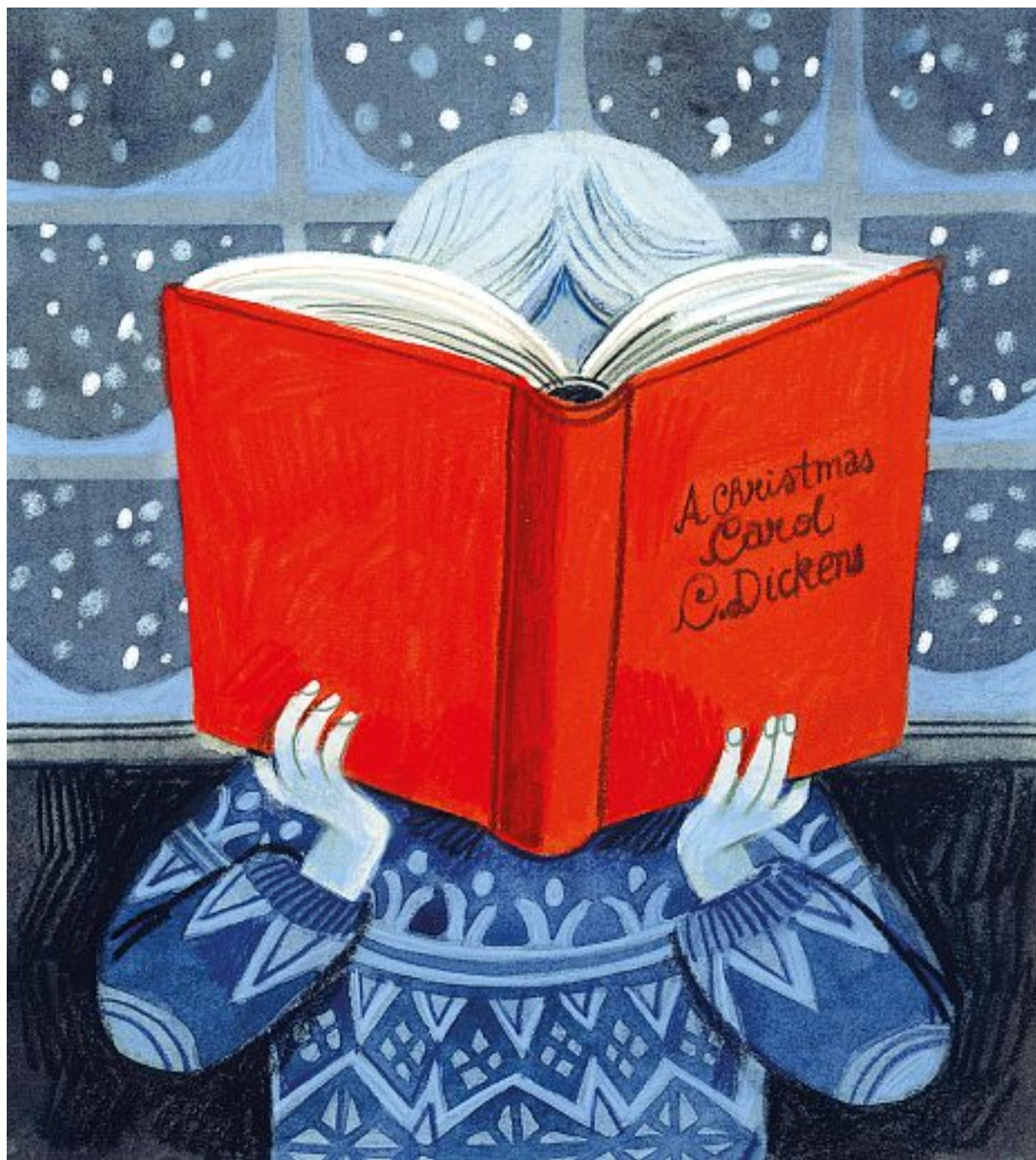
IL GLOSSARIO DELLA BIRRA

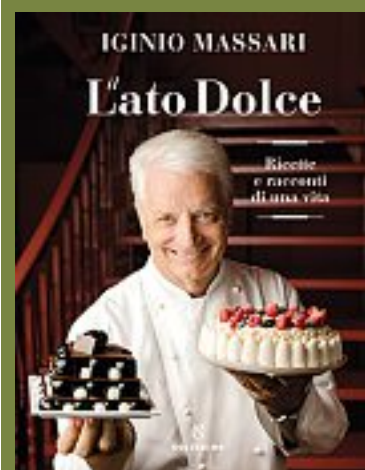
Nella sua guida ai significati, il caporedattore di *Ferment* spiega, parola per parola, tutto quello che c'è da sapere sull'universo birra.

PRATICO

Paris Bistrot, Ducasse Editions, L'Ippocampo, 292 pagine, 19,90 euro

I MIGLIORI BISTROT DI PARIGI

La guida definitiva con i migliori 120 indirizzi della città selezionati da Alain Ducasse e dal suo collettivo Le plus grand bistrot de Paris.

LA VITA DI MASSARI IN 50 DOLCI

Ci sono dolci che rimangono impressi per sempre nella memoria di ciascuno di noi. La torta di matrimonio, certo. E magari anche quelle ben riuscite — tanto più se preparate in casa — per il compleanno del proprio figlio. Ma non per forza un ricordo, per quanto importante, si deve legare a un dessert complicato o troppo elaborato. A volte, per segnare un destino basta anche la più semplice delle torte. «A me è servita la millefoglie di mia mamma per farmi capire quello che avrei voluto fare da grande», racconta Iginio Massari nelle prime pagine del suo nuovo libro, *Il lato dolce* (Solferino). Un memoir, scritto insieme alla *food writer* Lydia Capasso, in cui gli avvenimenti che hanno segnato la vita di uno dei pasticceri più famosi d'Italia si mescolano alle sue ricette. E questo groviglio di ricordi, zucchero e lievito si trasforma in un manuale alla portata davvero di tutti. Perché anche il panettone, una delle preparazioni oggettivamente più difficili, soprattutto da replicare a casa, diventa accessibile grazie ai trucchi svelati tra le pagine del libro, come per esempio la corretta gestione del lievito madre. Cinquanta ricette in tutto, tra piccola e grande pasticceria, dalla sacher ai macaron, passando per le brioches, la torta paradiso e la millefoglie, ovviamente, per imparare le basi di un'arte spesso considerata difficile. Ma per scoprire anche il lato (più) dolce di Massari.

C'è la ricetta tradizionale e al bergamotto. La versione leggera e quella arricchita con il fondente
Breve guida ai migliori lievitati da portare in tavola durante le feste

TUTTI I SAPORI DEL PANETTONE

di **Redazione Cook**
illustrazione di Felicita Sala

PANIFICIO DAVIDE LONGONI

CON IL CAFFÈ A COLAZIONE

Davide Longoni, maestro in fatto di pagnotte a pasta madre, nelle sue panetterie di Milano propone il panettone tutto l'anno (32 euro al kg). Con farina «non troppo bianca», burro, uova e canditi, il «cugino ricco del pane» (definizione di Longoni stesso) è leggero e adatto anche alla colazione.

X DOLCE LOCANDA

LA VARIANTE SPEZIATA

Accanto a uvetta, cedro candito e scorza d'arancia a lamelle, sfilano anche bergamotto e rosa. Nella sua pasticceria «X Dolce Locanda», a Verona, lo chef Giancarlo Perbellini propone il panettone dedicato allo zio Enzo (27 euro al kg). Una variante speziata e intensa del lievitato del Natale.

DEGLI ALPINI

NELLA LATTA TRICOLORE

Per celebrare i 100 anni dell' Associazione nazionale alpini, il panettone si veste coi colori della bandiera (10 euro a latta). L'idea, nata dalla sezione degli Alpini di Como, quest'anno diventa un'iniziativa nazionale. Il ricavato verrà destinato al centro disabili Nikolajewka di Brescia e ad altre attività sul territorio.

PASTICCERIA TIRI

RIPOSATO PER 72 ORE

Sono la tripla lievitazione e le scorze d'arancia candite in pasticceria a rendere il panettone di Vincenzo Tiri un vero oggetto del desiderio (36 euro al kg). Le sue confezioni carta da zucchero nascono in Basilicata ma fanno il giro della penisola. Anzi, del mondo perché arrivano anche in Giappone.

POSILLIPO DOLCE OFFICINA

IL CLASSICO (MA GLASSATO)

Da scartare e lasciare riposare vicino al termosifone almeno 15 minuti. Il tempo di permettere all'impasto di sprigionare la sua anima burrosa. È questa la raccomandazione che viene data da «Posillipo dolce officina», a Riccione, quando si acquista il suo panettone (30 euro al kg).

MARTESANA

TRE CIOCCOLATI

Con un ripieno di pepite fondenti, al latte e bianche, il panettone ai tre cioccolati è la novità della «Pasticceria Martesana» di Milano (40 euro al kg). Nel regno di Enzo Santoro, le ricette al cacao sono un must (insieme ai lievitati). I suoi impasti sono il compromesso perfetto tra cremosità e sofficità.

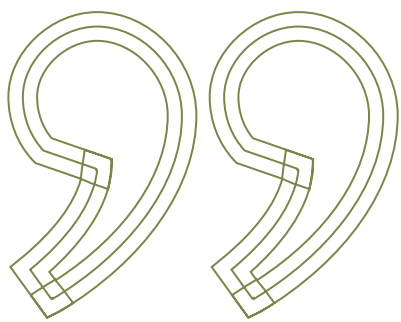
LA PASQUALINA

ELOGIO AI CANDITI

Se la bontà di un panettone si misurasse a partire dai canditi, il lievitato della «Pasticceria Pasqualina» (30 euro al kg), nata ad Almenno San Bartolomeo (Bergamo) arrivata poi anche a Porto Cervo, sarebbe un'opera d'arte. Le scorze sono spesse, glassate a puntino e distribuite uniformemente.

FORNO BRISA

IL DOLCE «SOCCIAL»

Un panettone che consacra la condivisione. E il nome la dice tutta: Soccial club (30 euro al kg). Con la doppia «c» che risuona per ribadire il valore di comunità portato avanti dal «Forno Brisa», la panetteria pop di Bologna che dedica un lievitato alla sua prima campagna di crowdfunding.

Perfetto per il periodo natalizio, è il tavolo allestito a ricco buffet, dal quale spizzicare a piacere lungo la giornata. Affollato di cibi, fiori, luci, alzatine E poi qualche porzione già tagliata, così anche gli ospiti più timidi potranno servirsi senza indugio

«GRAZING TABLE»

di **Irene Berni** e **Martina Barbero**

DIPINTI A MANO

Fiori, pappagalli e piante tropicali. Il mondo di Andrea Zarraluqui, artista nata a Londra e cresciuta tra Madrid e New York, è fatto di colori e piatti in ceramica. La sua casa-studio, nel quartiere Salamanca della capitale spagnola, è affollata di ceramiche vintage che lei dipinge a mano e porta a nuova vita. (*@azarraluqui*)

IN LINO

Che siano dei tovaglioli o una tovaglia lunga, la risposta è sempre una. Lino. Il tessuto naturale è da preferire per il suo effetto materico, che dà alla mise en place un tocco elegante ma informale. Mentre le tonalità da usare sono quelle mediterranee, come il verde oliva del set firmato Magic Linen. (*magiclinen.com*)

Vivere in una struttura ricettiva per anni ha docilmente trasformato le mie propensioni in abitudini: oggi sono solita disporre i fiori e le verdure come se dovessero essere fotografati perché, in effetti, è molto probabile che ciò accada. Conosco gli angoli di casa da valorizzare e non li lascio mai scarni di allestimenti. Il tavolo della piccola cucina in ombra che viene colpito da spicchi di sole è tra i miei preferiti. Un solo frutto colto da quella luce diventa un piccolo quadro caravaggesco. Amo comporre perché mi fa sentire creativa e mi dona la possibilità di osservare con attenzione i prodotti della mia cucina e del giardino. Mi incanto a studiare le sfumature di colore dei formaggi come fossero petali di fiori. Forse è per questo che trovo ispirante preparare un *grazing table*, una ricchissima tavola a buffet. Oltre alla gioia di cucinare mi entusiasmo anche durante l'allestimento: mi avvicino e allontano come fossi un pittore, osservo il tavolo dal punto in cui i miei ospiti entreranno e ad ogni pezzo che aggiungo gioco ad immaginarmi la serata. Di solito inizio dalle alzate: se non ne ho abbastanza alte, ne impilo una sull'altra. Una volta disposti formaggi o crostini, decoro con foglie e frutta. Poi proseguo lavorando con la decorazione a cerchi concentrici. Uso sempre un elemento che si ripete e che lega ogni portata. Durante le feste possiamo finalmente mangiare i fichi seccati in estate e anche le noci raccolte sono ormai asciutte. Qualche tralcio di abete non manca mai e ovviamente candele da far trovare accese, lontano dai punti di servizio. Per mettere a proprio agio gli ospiti, lascio già qualche porzione tagliata, così anche i più timidi possono servirsi da lì.

Con la campana trasparente, questa alzatina in vetro è pensata per racchiudere piccola pasticceria, macaron, biscotti e cioccolatini. Proprio come se si trattasse di preziose pepite dolci da proteggere in uno scrigno sicuro. (*pasabahce.com*)

In cera d'api naturale e fatte a mano da apicoltori e artigiani lituani. Queste candele possono essere usate in candelabri, come quelli disegnati dallo stesso studio Ovo Things, oppure a contatto diretto con il cibo, perché senza additivi. (*ovothings.com*)

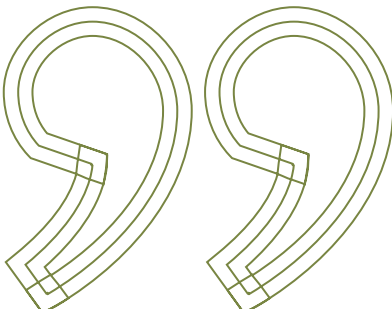
CERAMICHE RAKU

Le scodelle dell'atelier veneziano The Freaky Raku sono lavorate seguendo l'antica tecnica giapponese nata per produrre i servizi della cerimonia del tè. Un metodo che, grazie alle alte temperature e all'esposizione al fumo delle ceramiche, crea l'effetto craquelé, con ramificazioni e tonalità sfumate. (*thefreakyraku.com*)

INVECCHIATO

In legno d'acero invecchiato e fornito di maniglia d'acciaio, il tagliere Barebones è ideale per portare in tavola salumi e formaggi in occasione di un buffet. Si tratta di un oggetto resistente che con il tempo (e i segni delle lame) si impreziosisce. Cosa lo rende unico? La forma e la pulizia delle linee. (*barebonesliving.com*)

Roxi e David Zeeman, fondatori di Dassie Artisan, con il loro lavoro uniscono impegno sociale e design. I prodotti che vendono, tutti fatti a mano da artigiani internazionali, sono il risultato di tradizioni tramandate nel tempo. (*barebonesliving.com*)

Per alzare torte monumentali o aspic salati non basta un vassoio qualunque. Ci vuole un pezzo di design, come questa stand cake dalla base in legno di noce intagliata e il piatto in corian, un materiale molto resistente e poroso. (*aheirloom.com*)

Compie cento anni l'azienda fondata da Angelo Motta, figlio di un cocchiere di Gessate e inventore nel 1919, dopo decine e decine di prove, della ricetta classica del panettone. Oggi un libro ne ripercorre la storia, da piccola pasticceria artigianale a grande marchio rilevato dal gruppo Bauli

UN SECOLO DI LIEVITATI (E PASSIONE)

di **Chiara Amati**

«Ogni volta che entro in sala riunioni, lo sguardo finisce là, su quella parete sopra cui si stagliano le foto in bianco e nero di Angelo Motta, Gioacchino Alemagna e di mio nonno Ruggero». Michele Bauli, presidente del gruppo Bauli, parte da una piccola galleria fotografica per raccontare il secolo di vita di un'azienda, la Motta, che ha fatto la storia dell'industria dolciaria italiana. E di cui, oggi, si percorrono le tappe in un volume — «Motta», edito da Utet Grandi Opere — che ricostruisce i momenti evocativi di cento anni densi di vicissitudini. A partire dalla ricetta del panettone classico che Angelo Motta, classe 1890, figlio di un cocchiere di Gessate, nel milanese, con la vocazione per i lievitati, modifica più e più volte per sbaragliare la concorrenza. Sono anni intensi quelli del primo Novecento, «con Angelo che, ragazzino, si trasferisce a Milano dove completa il tirocinio fino a diventare capo-pasticciere. Per poi fondare, nel 1919, la sua azienda — ricorda Bauli —. Due anni più tardi tocca ad Alemagna mentre il primo pandoro di casa Bauli è del 1922». Si apre così l'era di tre pasticcieri con l'amore per un dolce complesso, che richiede anni di affinamento degli impasti. Angelo è il primo a far crescere la produzione. La sua non è soltanto una storia di segreti dolciari, quanto piuttosto di intuizioni. Una su tutte? L'uso del pirottino. E cioè di una fascia di carta a corona in grado di far lievitare la pasta in verticale. Da qui un successo senza precedenti anche grazie agli uomini di cui si circonda. Perché il «scior Motta», visionario senza un titolo di studio, «capisce che per farcela deve affidarsi ai migliori», spiega Fabiana Giacomotti, curatrice del libro, docente di fashion studies all'università La Sapienza di Roma. «E dunque a Melchiorre Bega, architetto e designer — sua è la Torre Galfa —, affida il progetto del Bar Motta nella centralissima Piazza Duomo. Dino Villani, pittore, incisore e critico d'arte diventa il pubblicitario di fiducia, mentre l'omologo Severino Pozzati disegna per lui la grande «M», con una silhouette che ricorda la cattedrale gotica. C'è tutto perché l'azienda decolli. Ed è così fino alla Seconda Guerra Mondiale che Motta affronta con coraggio. E anche quando il fuoco nemico rade al suolo la pasticceria in piazza Duomo, lui non si dà per vinto. Insieme al team, riparte più determinato che mai, forte di prodotti originali come ad esempio il «Mottarello», gelato da passeggio che cambierà per sempre i modelli di consumo degli italiani. Ma è al Natale che il brand resta maggiormente legato. Ancor più quando, la notte del 25 dicembre 1957, Motta muore stroncato da un infarto. Stessa sorte, e stessa notte ma di otto anni più tardi, per il suo successore, Alberto Ferrante. Una nemesi che segna l'inizio del declino: l'azienda viene prima statalizzata e poi rilevata da Nestlé. Con l'acquisizione, nel 2010, da parte del gruppo Bauli, Motta si riappropria della sua iconica identità. «Cent'anni fa Angelo apriva il laboratorio a Milano con lo stesso impeto con cui mio nonno inaugurava la sua bottega a Verona — sottolinea Michele Bauli —. Al di là delle traversie, le aziende vincenti si confermano tali grazie alla passione di uomini dediti. La stessa con cui la mia famiglia continua, oggi, a sfornare panettoni e pandori».

La sua intuizione più grande? Il pirottino per far crescere in verticale la pasta

IERI E OGGI

In alto operaie addette al confezionamento dei panettoni nello stabilimento di viale Corsica, a Milano (foto Archivi Alinari, Firenze) Sopra, una «cappelliera-regalo» degli anni Cinquanta Sotto, Michele Bauli, presidente dell'omonimo gruppo che nel 2010 ha rilevato il marchio Motta

Si chiamano i viaggi «del Bello e del Buono» e sono i percorsi organizzati da Cantine Ferrari intorno alla propria sede. Dalla rinascimentale Villa Margon alle stanze sotterranee che custodiscono 20 milioni di bottiglie fino al ristorante dove il Trentodoc incontra l'alta cucina

VIGNE, ARTE E CIBO: IL NUOVO GRAND TOUR

di **Gabriele Principato**

Lunghi corridoi dove invecchiano alcune delle migliori bollicine di montagna. Una dimora storica affrescata che ospitò un imperatore. Filari di vite a perdita d'occhio, coltivati in maniera bio. E l'alta cucina creativa di un giovane chef. «Il miglior modo per capire un vino è vedere i luoghi in cui nasce e conoscere chi lo produce», racconta Matteo Lunelli, presidente e *ceo* di Cantine Ferrari, azienda leader in Italia per le bollicine metodo classico. «Proprio per avvicinare le persone alla nostra terra, il Trentino, e alla cultura enologica che portiamo avanti, abbiamo ideato i percorsi multisensoriali del "Bello e del Buono"». Il viaggio parte dalla visita in cantina a Trento. «Per mostrare la "magia" della vinificazione e spiegare cosa significhi creare bollicine di montagna». Questo luogo è un monumento al genio di Giulio Ferrari, che per primo, all'inizio del '900, dopo aver studiato le vinificazioni d'Oltralpe, ebbe l'intuizione che grazie all'escursione termica — dovuta all'altitudine — il clima trentino fosse adatto quanto quello della Champagne a produrre bollicine d'eccellenza. «Da questa sua idea — spiega — è nato il Trentodoc e si sono diffuse le uve Chardonnay». In cantina nascono i 5 milioni e mezzo di bottiglie prodotte ogni anno — che generano un fatturato di oltre 70 milioni di euro — di questa *maison* posseduta dal 1952 dalla famiglia Lunelli, che ha reso il brand «un'icona di stile» e «vivere italiano» nel mondo. Qui è l'arte a farla da padrona. «Vi si possono ammirare sculture di Arnaldo Pomodoro e Umberto Mastroianni e una collezione di bottiglie Pop art. Addentrandosi, poi, fra i corridoi, si incontrano oltre 20 milioni di bottiglie che riposano in attesa della giusta maturazione». Etichette come il Ferrari Rosé, il Perlé (nelle versioni Nero, Bianco e Zero) e il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, che affina sui lieviti per oltre 10 anni, tra i vini più premiati di sempre. Ma anche il Ferrari Maximum Blanc de Blancs, un Trentodoc che nasce da uve Chardonnay affinate 36 mesi sui lieviti. Un'etichetta creata all'inizio del secolo scorso e che da poco ha vissuto un importante rinnovamento anche nelle declinazioni Rosé e Demi-Sec. Da qui non resta che andare a visitare i vigneti intorno alla rinascimentale Villa Margon, fra le dimore storiche di maggior pregio artistico di tutto l'arco alpino. «È la nostra sede di rappresentanza», racconta. «Gli affreschi nelle stanze — che ospitarono Carlo V durante il Concilio di Trento — oltre a raccontare la vita dell'imperatore mostrano come la coltivazione della vite sia parte della tradizione trentina fin dal '500». Il complesso è immerso fra filari d'uva coltivati seguendo un protocollo green. Dal 2017, infatti, Cantine Ferrari ha ottenuto la certificazione biologica per tutti i suoi vigneti di proprietà ed ha trasmesso alla sua rete di conferenti di uva, oltre 600, una cultura della sostenibilità. «Un obiettivo raggiunto con il divieto di utilizzo di diserbanti e concimi chimici, a favore di pratiche tradizionali e naturali, basate su un manifesto di viticoltura di montagna salubre e sostenibile, chiamato "Il Vigneto Ferrari"». Poco distante si trova «Locanda Margon», una stella Michelin, ultima tappa del tour. «Questo è il nostro ristorante-laboratorio per innovativi abbinamenti con bollicine a tutto pasto, dove lo chef Edoardo Fumagalli — lombardo, classe '89 — fonde le suggestioni delle sue esperienze, da Parigi a Milano e New York, a sapori del trentino». Lo fa con proposte come la guancetta di vitello, barbabietole in agrodolce e salsa alla senape. «Passando per piatti in cui il nostro Trentodoc diventa anche ingrediente: come l'uovo di montagna marinato al Ferrari Perlé Rosé, rape e Trentingrana. Tracciando così, in cucina, una nuova cultura delle bollicine».

Il miglior modo per conoscere le bollicine di montagna è raccontare la magia di questi luoghi

LO CHEF

Edoardo Fumagalli, lombardo, classe 1989 è lo chef di «Locanda Margon», una stella Michelin, il ristorante di Cantine Ferrari. Attraverso i suoi piatti, che fondono suggestioni delle sue esperienze con i sapori del Trentino, traccia una nuova cultura di accostamenti e abbinamenti coi vini Trentodoc

Nei wine bar di Masi, storica azienda vinicola della Valpolicella, il cliente sceglie prima il calice e solo in un secondo momento il cibo. Un modo per mettere il bere al centro e trasformare la degustazione in esperienza. Sia nei locali (da Zurigo all'Argentina) che nelle tenute del gruppo

SE È IL VINO A DECIDERE IL MENU

di **Gabriele Principato**

Ci si siede a un tavolo. Si apre la carta dei vini e si seleziona un'etichetta. In base a quella si sceglie un piatto da abbinarci. Con il Campofiorin, un rosso del veronese, si può scegliere una vellutata di zucca, orzo perlato e ricotta al fumo. Una grappa di Amarone può essere, invece, accompagnata da un tiramisù o un tortino di mele con fichi, noci e crema alla cannella. «Il principio è quello del *wine first*, sul quale abbiamo costruito i nostri locali», racconta Raffaele Boscaini, direttore marketing di Masi Agricola. Lui appartiene alla settima generazione alla guida di questa azienda della Valpolicella Classica — territorio che si estende sulle colline tra il Lago di Garda e Verona —, celebre per essere leader nella produzione dell'Amarone, che deve la sua unicità alla vinificazione da uve appassite. «I Masi Wine Bar sono delle piccole ambasciate della cultura enologica delle Venezie — spiega Boscaini —, dei luoghi studiati per mettere al centro il vino, che spesso diventa anche ingrediente dei piatti». Con l'Amarone Costasera, dal colore rubino intenso, viene realizzato, ad esempio, un delicato risotto mantecato col formaggio Monte Veronese. «Il primo locale ha aperto nel 2014 a Zurigo, vicino al palazzo dell'Opera, con arredi di design e citazioni veneziane», racconta Boscaini. Poi sono venuti gli altri indirizzi, come quello di Cortina D'Ampezzo, situato a un'altitudine di 1778 metri, a Col Drusciè, prima fermata della nuova cabinovia che dalla «Perla delle Dolomiti» porta a Cima Tofana. «Qui sciatori e escursionisti — aggiunge — possono rilassarsi sorseggiando Amarone nella terrazza con vista sulle piste da sci della Coppa del Mondo». «E nel 2020 ne apriremo uno a Monaco di Baviera, nella centralissima Maximilianstrasse, la via dello shopping», anticipa Boscaini. Ma questa è solo una parte di quella che viene definita Masi Wine Experience, programma aggiudicatosi nel 2019 il premio Best of Wine Tourism, portando l'azienda nel network mondiale delle «Great Wine Capitals». «Si tratta di un modo attuale di avvicinare le persone a una storia e una cultura del vino che nel caso di Masi sono iniziate alla fine del '700, quando la famiglia Boscaini acquistò vigneti di pregio nella valle detta "Vaio dei Masi", da cui l'azienda — quotata in borsa dal 2015 — prende il nome», spiega l'amministratore delegato Federico Girotto. «Il mondo del vino sta cambiando, così la maniera di viverlo. C'è maggiore desiderio di consapevolezza e conoscenza e per questo abbiamo deciso di aprire la nostra realtà e condividerne i valori», racconta. Come? «Permettendo di visitare le cantine, a partire da quelle che abbiamo in Valpolicella: come la sede Masi a Sant'Ambrogio, dove è possibile ammirare le nicchie in cui sono custodite le vecchie annate delle cinque tipologie di Amarone che produciamo». Sempre fra le colline tra il Lago di Garda e Verona si estendono le Possessioni Serego Alighieri, tenuta dei discendenti di Dante, che ancora dimorano nella villa che la domina e collaborano con la famiglia Boscaini dal 1973. Qui è possibile visitare i vigneti e il fruttaio in cui appassiscono le uve dell'Amarone Vaio Armaron, tra i migliori dieci vini al mondo secondo Wine Spectator. E soggiornare negli appartamenti della Foresteria. Visitabile è anche la cantina Canevel a Valdobbiadene, immersa in un paesaggio che è Patrimonio dell'Umanità per l'Unesco. Si tratta di un vero château in cui si produce il Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg. A Lazise, sul Lago di Garda, si trova Tenuta Canova, 40 ettari vitati. «Qui oltre alla cantina e un altro dei nostri wine bar, l'esperienza continua nel Wine Discovery Museum, un percorso multimediale che consente di avvicinarsi alla cultura della vite e del vino». Il centro del museo è un tino di legno da 50mila litri, alto 5 metri, in cui si può rivivere il fenomeno della fermentazione attraverso immagini, profumi e suoni. Infine, la Masi Wine Experience arriva anche oltre oceano, a Mendoza, nella Valle De Uco in Argentina. A Tenuta La Arboleda, affacciata sulle Ande e situata nella più importante zona vitinicola del Paese, il visitatore, oltre all'assaggio dei vini in cui si sposano anima argentina e stile veneto, può immergersi in vigne coltivate ad agricoltura biologica.

Il mondo delle bottiglie sta cambiando tanto e così la maniera di viverle

LA CANTINA

Federico Girotto e Raffaele Boscaini, rispettivamente amministratore delegato e direttore marketing dell'azienda Masi Agricola, attiva dal '700 nella Valpolicella Classica

LA CUCINA

Al centro della proposta dei Masi Wine Bar c'è il vino, che spesso diventa anche ingrediente dei piatti. Con l'amarone Costasera viene realizzato un delicato risotto. Il rosso Campofiorin diventa, invece, una gelatina per esaltare formaggi tipici della Lessinia

Un tempo relegate solo al brindisi, oggi sono protagoniste della tavola con accostamenti sempre più raffinati e giocosi, a tutto pasto. La Franciacorta ha guidato questa rivoluzione del gusto anche attraverso l'alta ristorazione: tre chef stellati raccontano i loro abbinamenti perfetti. Da imitare a casa

BOLLICINE ITALIANE NEL PIATTO

di **Alessandra Dal Monte**

Chi avrebbe mai detto che un popolo amante dei vini fermi si sarebbe entusiasmato così tanto per le bollicine. Che avrebbe imparato a capirle, a declinarle a seconda del cibo, a berle non solo per un brindisi ma anche per accompagnare un intero pasto. Ebbene, è successo. Tanto che ora — lo confermano gli ultimi rapporti sui consumi — gli spumanti sono al primo posto nel carrello degli italiani. In questa rivoluzione del gusto la Franciacorta, terra lombarda (19 comuni in provincia di Brescia) vocata «alle bolle» grazie al sottosuolo minerale e allo speciale microclima e in cui già nel Rinascimento si producevano vini «mordaci», ha avuto e ha ancora un ruolo fondamentale. I suoi spumanti metodo classico — che hanno ottenuto la Doc nel 1967, la Docg nel 1995 e dal 1990 sono tutelati dall'omonimo Consorzio — stanno infatti volando con 17,5 milioni di bottiglie vendute, di cui l'11 per cento all'estero. «Oggi piace molto l'ampiezza della gamma — spiega lo chef stellato Stefano Cerveni, franciacortino doc (è di Rovato) che nel suo ristorante «Due Colombe», a Corte Franca, ha una cantina con oltre 200 referenze di bollicine locali —. La biodiversità del territorio e la sapienza dei produttori hanno consentito di creare tanto dei vini freschi e sapidi quanto dei vini strutturati, in grado di reggere anche la selvaggina. Insomma, si può giocare con gli abbinamenti». Qualche consiglio? «Comincerei con un dosaggio zero o un brut da bere con gli antipasti. Poi sceglierei un millesimato (cioè un Franciacorta prodotto con uve di una singola annata, che per disciplinare deve maturare sui lieviti per almeno 30 mesi, *ndr*) in modo da non dover più cambiare per tutta la cena: è adatto alle paste, alle carni rosse, al pesce di lago, ingrediente principe del nostro territorio, anche cotto con il burro. Questo vino esalta il cibo e allo stesso tempo sgrassa. Con la carne grigliata trovo invece indicato il rosé. Unica nota: eviterei il Franciacorta, anche se strutturato, con il brasato perché la lunga cottura lo sovrasterebbe. Per i dolci, io che amo sapidità e acidità non scelgo mai l'extra dry, il sec o il demi sec, per me troppo zuccherini, ma un brut Satèn (Chardonnay e Pinot bianco, minimo 24 mesi di affinamento sui lieviti, *ndr*). Semplicemente perfetto». Concorda Davide Oldani, una stella al «D'O» di Cornaredo (Milano), grande amante del Satèn: «Un prodotto per il quale la Franciacorta è riconosciuta nel mondo, una vera eccellenza. Io a casa mia, a Natale, farei un antipasto a base di paté di foie gras o di fegatini accompagnato da un Satèn che toglie untuosità. Azzarderei un rosé con un riso allo zafferano e poi sceglierei un millesimato per un volatile, per esempio un'anatra all'arancia. Attenzione però: dell'arancia userei solo la parte esterna della buccia, per dare profumo senza acidità. Gran finale con un dosaggio zero, secco, per giocare di contrasti con la dolcezza del dessert. Magari un panettone». Ma le bollicine Franciacorta non sono solo un affare del Nord. A Sant'Agata sui due Golfi (Napoli) Ernesto Iaccarino, due stelle Michelin al «Don Alfonso 1890», propone dei rosé in abbinamento ai suoi piatti di pesce. «A me il rosé piace moltissimo, a casa lo bevo a tutto pasto, pure con la carne. Ed è perfetto anche con i primi: una pasta aglio, olio e peperoncino oppure il classico spaghetto *a vongole*». Oltre agli accostamenti, il Franciacorta si può usare come ingrediente in cucina: «Io ci bagno i risotti e lo metto all'ultimo nelle salse, aggiunge freschezza e acidità— dice Cerveni —. Nel mio piatto "Patata viola, gambero rosso e Franciacorta" lo restringo sul fuoco e lo monto con il burro». Più semplice da imitare, forse, il suo brindisi ideale, un mix che più *local* non si può: «Patata schiacciata, caviale bresciano, un millesimato ben tenuto. Dà più emozioni di un rosso».

> **Quello che piace, oggi, è la gamma di vini diversi: dai freschi ai più strutturati**

LE RICETTE

Sopra, «Patata viola, gambero rosso e Franciacorta», piatto dello chef stellato (e franciacortino Doc) Stefano Cerveni: qui le bollicine diventano un ingrediente della salsa. Sotto, un abbinamento con la pasta: i Franciacorta sono perfetti a tutto pasto

RUFFINO
DAL 1877

IL BELLO E IL BUONO DEL VINO TOSCANO

La storia di Ruffino inizia nel 1877 quando i due cugini Ilario e Leopoldo cominciarono a produrre vini toscani di qualità capaci di raccontare l'Italia nel mondo avvicinando enoappassionati di ogni nazionalità alle sue tradizioni enogastronomiche e al suo stile di vita. **Grandi classici toscani** come Chianti Classico **Riserva Ducale Oro**, recentemente insignito dei **"3 bicchieri"** dal **Gambero Rosso** e **Brunello di Montalcino Greppone Mazzi**, sono da sempre il cuore identitario della produzione Ruffino. In parallelo, la voglia di confrontarsi sempre con nuove sfide ha portato Ruffino alla creazione di imponenti Supertuscan, fra cui il pluripremiato **Modus**, e all'acquisizione di due tenute integralmente a gestione biologica in Veneto, dove Ruffino conduce la sua produzione di Prosecco.

La **tutela dell'ambiente e della sua biodiversità** attraverso l'uso di pratiche sostenibili in vigneto e nella gestione della cantina sono ormai elementi imprescindibili per Ruffino: **nel 2021 il 40,7% dei vigneti di proprietà di Ruffino sarà a conduzione biologica** e numerose sono le pratiche ormai consolidate volte a ridurre l'impatto ambientale dell'azienda come il controllo dell'emissione di gas effetto serra, la gestione dei rifiuti volta al riciclo di oltre l'85% dei materiali di scarto e l'utilizzo sempre maggiore di energia da fonti rinnovabili.

Il marchio-contenitore **Ruffino Cares** inquadra e racconta tutti questi progetti di **sostenibilità ambientale**, insieme alla promozione del "**bere responsabile**", concetto ancorato, attraverso iniziative specifiche e di grande impatto, alla civiltà mediterranea e alla sua arte del vivere, naturalmente responsabile.

TENUTE RUFFINO

Poggio Casciano: vieni a vivere Ruffino

Poggio Casciano, storica tenuta rinascimentale di Ruffino, è una realtà profondamente ancorata al territorio capace di far vivere un'esperienza immersiva nella cultura e nel gusto toscano. Siamo alle porte di Firenze nelle splendide colline del Chianti: qui storicamente si producono i vini Supertuscan di Ruffino quali Modus e Alauda

Le Tre Rane – LOCANDA – RUFFINO

Appena inaugurata la locanda Le Tre Rane-Ruffino: una cucina toscana dove vivere un autentico viaggio nei sensi, nei profumi e nei sapori. Una cucina di identità, costituita da persone, attimi e bellezza. La carta dei vini firmata interamente Ruffino prevede la possibilità di scendere direttamente nella cantina storica per scegliere le vecchie annate o dei formati speciali.

Info e prenotazioni:
tel +39 378 305 02 20
letrerane@ruffino.it
www.letreraneruffino.it
@letreraneruffino

AGRIRESORT TENUTE RUFFINO

La tenuta-agriturismo è stata recentemente ampliata con l'apertura di un Agriresort nella storica villa rinascimentale: 7 ampie camere affacciate sui vigneti, una piscina a sfioro ad uso esclusivo degli ospiti e la possibilità di visitare le cantine con percorsi di degustazione guidati dagli esperti sommelier di casa Ruffino.

Info e prenotazioni:
tel. +39 055 09 81 910
agriresort@ruffino.it
www.agriresorttenuteruffino.it
@ruffinowines @latoscanadiruffino

VISITE IN CANTINA E DEGUSTAZIONE

Un team di persone appassionate vi accoglierà e vi guiderà alla scoperta della Tenuta di Poggio Casciano e del grande mondo del vino. Durante la visita ai vigneti e alla cantina di invecchiamento gli ospiti verranno accompagnati in uno speciale percorso conoscitivo ed emozionale che si concluderà con la degustazione dei vini Ruffino abbinati alle eccellenze del territorio.

Info e prenotazioni:
tel. +39 055 64 99 712
mob. +39 378 30 50 219
hospitality@ruffino.it
@ruffinowines @latoscanadiruffino

BEVI RESPONSABILMENTE

Dalle melanzane «a libretto» di mamma Ines agli spaghetti alle vongole della moglie Laura
La cucina napoletana è la più grande passione del violinista dopo la musica
La sua massima? «Certi piatti sono come una sinfonia. Quando li assapori non puoi più farne a meno»

SALVATORE ACCARDO

IL GUSTO DEL MARE

«Per me è quello degli spaghetti alle vongole, uno dei piatti più riusciti di mia moglie Laura. Quando siamo a Otranto, andiamo insieme alla ricerca delle materie prime, che selezioniamo con cura. Poi lei si mette ai fornelli e cucina per tutti i nostri amici, ogni volta mai meno di venti»

LE LASAGNE

Un rito di famiglia dagli anni Settanta, quando Salvatore Accardo indice il Festival delle Settimane Musicali. «Il pubblico poteva assistere alle prove, cosa che i musicisti non amano. Io riuscivo a riunire ugualmente i colleghi perché poi ci aspettava mamma Ines con le sue teglie fuori misura»

LA DOMENICA

«Era il giorno del crocchè di patate. Mia mamma, a pranzo, ne preparava sempre due diversi: uno più classico, dalla forma un po' allungata, con un cuore morbido e filante a base di provola. L'altro tondo, ripieno di carne lessa e con l'aggiunta di scorzette di limone»

IL VINO

Poco, ma di primissima scelta, e preferibilmente rosso, anche in accompagnamento al pesce. «Amo sorseggiarlo piano piano, per coglierlo e assaporarlo tutto nella sua complessità. Perché, alla stregua di una sinfonia, è fatto di tantissime note»

LE BANANE

Una o due prima di un concerto «che per me è adrenalina pura, come andare ancora oggi a un appuntamento con Laura — sottolinea —. Mi preparo a lungo: voglio che sia tutto perfetto, per questo devo essere lucido. Alla fine, però, la mangiata con i colleghi è d'obbligo»

LA PASTIERA

Il solo dolce che cucinava mamma Ines. «Non era portata per i dessert. Nonostante tutto, ancora oggi nessuno la fa buona come la sua. Se dolce dev'essere, preferisco concedermi la coviglia: un semifreddo al caffè che, da ragazzo, mangiavo spesso fuori dal teatro San Carlo di Napoli»

di **Chiara Amati**
foto di Marcella Cistola

Mia madre? Una cuoca instancabile: la ricordo china sulla spianatoia a tirare la pasta all'uovo

«Rammento ancora il profumo delle melanzane "a libretto" che mamma Ines tagliava a fette, farciva con salumi e formaggi e friggeva due volte nell'olio». È una sinfonia di ricordi gustativi quella di Salvatore Accardo, tra i più grandi musicisti contemporanei — questo mese in uscita con due nuovi album, uno di musica spagnola, l'altro di brani francesi — nato a Torino nel 1941 ma cresciuto a Torre del Greco. Con un amore viscerale per il violino, che imbraccia per la prima volta a tre anni, e un'attrazione filiale per la cucina partenopea. «Mi sento un privilegiato. Mia mamma era una cuoca instancabile. La ritrovo spesso nella memoria mentre, china sulla spianatoia, tirava la pasta. Che poi ci restituiva annegata nel ragù. Cominciava a cucinarlo due giorni prima. "Serve tempo: la carne deve diventare nera", diceva. Con mio padre che, di nascosto, spizzicava e lei che lo coglieva sul fatto. Sbottava. Salvo poi ripensarci e fare pace. Con un'altra ricetta: i friarielli di Torre del Greco alla semplice, per non alterare quel sapore forte che solo gli ortaggi cresciuti ai piedi del Vesuvio hanno». La cucina è come la musica. «Quando la provi, non puoi più farne a meno». Anche oggi che mamma Ines non c'è più. Perché a casa Accardo la moglie, pure lei violinista, ne ha imparato i segreti. «Laura ha fatto propri alcuni piatti di mia madre: le lasagne, le melanzane in tutti i modi, la pasta alle vongole... E sull'esempio di mia madre li propone agli amici. Un'emozione per lo stomaco che, citando Gioacchino Rossini, è il direttore d'orchestra delle passioni»

Ancora oggi quando ci sediamo a tavola è emozione pura che condividiamo con gli amici

Giovanni Rana
RANA
A TAVOLA,
INSIEME.
GIOVANNIRANA.IT